

TAMPEREEN YLIOPISTO

Jenni Lares

JOK' ON JOUKOSSA ILONA, RAVINTONA RAHVAHASSA

Alkoholijuomien taloudelliset ja sosiaaliset merkitykset
ennen paloviinan yleistymistä 1500-luvun Suomessa

Yhteiskunta- ja kulttuuritieteiden yksikkö

Historian pro gradu -tutkielma

Maaliskuu 2013

Tampereen yliopisto

Yhteiskunta- ja kulttuuritieteiden yksikkö

LARES, JENNI: Jok' on joukossa ilona, ravintona rahvahassa. Alkoholijuomien taloudelliset ja sosiaaliset merkitykset ennen paloviinan yleistymistä 1500-luvun Suomessa

Pro gradu -tutkielma, 87 s., 7 liites.

Historia

Maaliskuu 2013

Tässä pro gradu -tutkielmassani tutkin alkoholijuomiin liitettyjä merkityksiä 1500-luvun Suomessa. Alkoholijuomat olivat tuolloin päivittäin läsnä, sillä esimerkiksi kruunun linnojen ja kartanoiden työntekijöiden palkkaan kuului päivittäinen, muutaman litran olutannos. Alkoholili oli tärkeä osa myös pitokulttuuria ja yhdessäoloa. Yleisin juoma oli itse tehty olut, jonka vahvuus vaihteli sen mukaan, keille ja missä tilaisuudessa sitä tarjottiin. Suomessa valmistettiin myös hunajasimaa, joka oli liköörimäistä, vahvaa ja makeaa. Maahan tuotiin pääasiassa viiniä, mutta myös jonkin verran olutta, simaa ja paloviinaa.

Käsittelen alkoholijuomien roolia taloudellisten ja sosiaalisten merkitysten kautta. Vaikka ensimmäistä on lähdeaineistoni perusteella helpompi tarkastella, oli jälkimmäisen merkitys aikalaisille tärkeämpi. Koska alkoholi liittyi niin moneen asiaan, olen käyttänyt työssäni hyvin monipuolista lähdeaineistoa kruunun asetuksista tullitiliaineiston kautta ammattikuntasääntöihin. Olen käyttänyt myös kansatieteellistä tutkimusaineistoa, vaikka sen yleistämisessä 1500-luvun tilanteeseen tulee olla hyvin varovainen.

Taloudellisten merkitysten selvittämiseksi olen käyttänyt pääasiassa oikeuslähteitä sekä tiliaineistoa. Alkoholijuomien maahantuonnista saatiin kerättyä tullimaksuja ja 1570-luvulta eteenpäin myös juoma-aksiisia, vaikka kovin merkittävä osa kruunun tuloja juomista kertyneet tullija aksiiisimaksut eivät olleet. Paljon merkittävämpi rooli oli kotimaisella oluenpanolla, jota voidaan tarkastella kruunun linnojen tilinpidon kautta. Kruunu kontrolloi myös alkoholin vähittäismyyntiä. Alkoholin vähittäismyyntin käytännön toteutusta on kuitenkin vaikea tutkia. On mahdollista saada selville, miten kestäkievareita ja kapakoita säädeltiin ja miten niiden haluttiin toimivan, mutta niiden käytännön toiminnasta ei ole jäänyt kuin hajanaisia jälkiä.

Sosiaalisten merkitysten pääaineiston muodostavat muutamat suomalaiset tuomiokirjat 1500-luvun puolivälistä, Erasmus Rotterdamilaisen *Kultainen kirja* sekä Tukholman ammattikuntien säännöt. Suomalaisissa tuomiokirjoissa ei juuri humalatilasta puhuta, eli humalatilan rangaistavuuden määritti ihmisen käytös. Erasmusuksen käytösoppaan avulla tarkastelen sitä, miten yksilön odotettiin juhliessa käyttäytyvän. Pitokulttuurin merkityksestä tapakulttuurille kertoo se, että lähes puolet Erasmusuksen teoksesta käsittelee sitä. Ammattikuntien säännöt taas kertovat siitä, millainen merkitys yhdessä juomisella oli ammattikunnan toiminnalle. Yhdessä juominen on alkoholikontrollin vanhimpia muotoja, ja myös syy sille, miksi nykyäänkin yksin juomista tai alkoholista kieltäytymistä pidetään epäilyttävänä.

Suomalaisen viinapään myynti elää edelleen sitkeänä. 1800-luvun lopulla luotiin ajatus siitä, että Suomen kansa on merkittävästi juopompaa kuin sivistyneet eurooppalaiset. Ajatus on nähtävissä myös nykyisessä alkoholikeskustelussa. Koska 1500-luvulla paloviina ei ollut yleinen juoma, vaikka yksittäisiä mainintoja siitä löytyykin, halusin tarkastella olutvoittoista juomakulttuuria ja tuoda oman lisäni nykyäänkin ajankohtaiseen keskusteluun alkoholipolitiikasta. 1500-luvun Suomessa kruunu harjoitti alkoholipolitiikkaa, mutta lähinnä taloudellisista syistä, ei niinkään moraalisisista tai kansanterveydellisistä. Siitä huolehtivat yhteisöt.

1. Johdanto	1
1.1 Tutkimustehtävä: Alkoholijuomien monet merkitykset	2
1.2 Aikaisempi tutkimus	5
1.3 Aikarajaus, lähteet ja metodit.....	7
1.4 Mitat ja painot	11

TALOUELLISET MERKITYKSET

2. Tuontijuomat moneen makuun	13
2.1 Juoma-aksiisi.....	16
2.2 Turkuun tuodut juomat.....	21
3. Olut on oikea nimesi	30
3.1 Oluenpano	32
3.2 Oluen maustaminen.....	35
3.3 Jokapäiväinen olut.....	39
4. Maksullisella oluella	43
4.1 Kestikievarilaitos maaseudulla	45
4.2 Kaupunkien kapakat.....	47

SOSIAALISET MERKITYKSET

5. Sallitun ja kielletyn rajoilla	53
5.1 Oliko juominen terveellistä?	54
5.2 Oliko juominen laitonta?.....	58
5.3 Oliko juominen sopivaa?	62
6. Yhdessä juominen	67
6.1 Kiltajuomingit	70

Juoppouden juurilla?	77
----------------------------	----

Lähteet ja kirjallisuus	81
-------------------------------	----

Liitteet	88
Liite 1. Mittoja ja painoja 1500-luvun Suomessa	89
Liite 2. Vähittäismyyntiin tarkoitetuista juomista säädetty aksiisi 1557–1591	90
Liite 3. Turussa juomittain maksetut aksiisit markkoina 1577–1591	92
Liite 4. Turussa tullatut alkoholijuomat 1549–1594.....	93

1. Johdanto

On sanottu, että alkoholikulttuuri tuo parhaiten näkyviin yhteiskunnan sosiaaliset suhteet ja niiden muutoksen. Ruoka ja juoma ovat välttämättömiä, mutta ihmisen kaikkiruokaisuus antaa mahdollisuuden luoda elintarvikkeille ja nautintoaineille erilaisia merkityksiä. Nämä kulttuuriset merkitykset ovat usein niin syvälle juurtuneita, ettemme edes tiedosta niitä. Siksi keskustelua käydään usein tunteiden, ei tiedon, pohjalta, kun keskustellaan vaikkapa sitä, onko yksin juominen alkoholismin merkki tai voiko ilman viinaa pitää hauskaa.¹

Alkoholijuomiin liitetyt merkitykset periytyvät parhaimmillaan esihistorialliselta ajalta. Alkoholijuomia tunnetaan lähes kaikista kulttuureista, ja lähes kaikissa siihen yhdistetään yhteisöllisyys, sosiaalisuus ja juhliminen, vaikka alkoholijuomia käytettäisiin päivittäin. Alkoholito tuo iloa, naurua ja ystävyyttä, mutta toisaalta se synnyttää väkivaltaa ja eripuraisuutta. Väkijuomien kaksijakoinen luonne on kiehtonut ihmistä aina, eikä alkoholikeskustelu tänäkään päivänä jätä ketään kylmäksi.

Alkoholi on usein nähty pohjimmiltaan negatiivisena asiana, joka aiheuttaa terveyden, omaisuuden ja ystävien menetyksen. Joissain tapauksissa näin varmasti onkin. Uudemmissa alkoholihistoriaa käsittelevissä tutkimuksissa on kuitenkin alettu kyseenalaistaa tätä raittiusliikkeeltä periytyvää näkemystä. Koska alkoholi oli keskiajalla päivittäin läsnä, ei se itsestään voi aiheuttaa ongelmia. Myöhemmin yleistyneellä viinalla sai itsensä nopeasti humalaan, mikä muutti juomatottumuksia ja alkoholiin liitettyjä merkityksiä.

Etenkin suomalaiset ovat kauan saaneet kärsiä juopon kansan maineesta, ja suomalaisen viinapään myyntiä pidetään edelleen yllä.² Alkoholito on aikojen saatossa tuhonnut perheitä ja riistänyt lukemattomien ihmisten hengen, mutta samalla se on tuottanut myös paljon iloa ja mielihyvää. Onko nyt aika siirtää painopistettä vaa'an toiselle puolelle?

¹ Ks. esim. Barrows 1991, 1–3; Scholliers 2002, 8; Schivelbusch 1982, 154–159, 174–182.

² Esim. Parhi-Riikola 2003; Sulkunen 1986.

1.1 Tutkimustehtävä: Alkoholijuomien monet merkitykset

Suurin osa alkoholihistoriallisista tutkimuksista käsittelee aikaa, jolloin viljasta poltettu viina oli jo yleinen juoma, 1700- ja 1800-lukuja. Koska vahva viina on muuttanut paljon suhtautumista juomiseen ja humaltumiseen, halusin historian syventävien opintojen seminaarityössäni mennä pidemmälle nähdäkseni, millaista suomalainen alkoholikulttuuri on ollut ennen vahvoja alkoholijuomia. Aihe osoittautui äärimmäisen laajaksi, sillä alkoholijuomat ja niiden käyttö ovat vahvasti sidoksissa sekä arkipäiväiseen elämään, pitokulttuuriin, veronmaksuun että kaupankäyntiin.

Lähestyn suomalaista alkoholikulttuuria 1500-luvulla kysymällä, mitä eri funktioita alkoholijuomilla oli. Olen jakanut nämä kahteen osaan: taloudelliseen ja sosiaaliseen. Molempiin linkittyä myös useampi alakysymys, joiden kautta pyrin lähestymään alkoholin moninaisia merkityksiä. Jaon voi ajatella myös suhteessa arkeen ja juhlaan: kaupankäynti ja veronmaksu ovat hyvin arkisia asioita, puhumattakaan siitä että suurin osa alkoholista nautittiin 1500-luvulla olennaisena osana päivittäistä ruokavaliota. Sosiaaliseen funktioon taas liittyy vahvasti juhlinta ja yhdessäolo, poikkeavuus arjesta, ja juhlan tuntu saatiin usein aikaan runsaalla alkoholilla.

Taloudellinen ja sosiaalinen funktio ovat hyvin laajoja käsitteitä, ja niitä voidaan tulkita monella tavalla. Määrittelen itse taloudellisen funktion tuoton tai edullisuuden kautta. Kruunu tarvitsee verotuloja, ja toisaalta sen on ruokittava työntekijänsä. Näin ollen on edullisempaa kerätä verot talonpojilta luontaistuotteina, joita voidaan käyttää kruunun henkilökunnan ruokailuun osana palkanmaksua. Tässä tapauksessa talonpojilta kerätään maltaita ja humaloita, joista voidaan linnoissa ja kartanoissa panna olutta, tai kiertävälle käräjätuomarille on tarjottava tietty määrä ruokaa ja juomaa kullakin käräjäpaikalla. Taloudellinen merkitys on myös sillä, että maahan tuotavista ja toisaalta sieltä vietävistä tuotteista joutuu maksamaan tullia.

Tavallisen ihmisen juomavalinnoissa taloudelliset merkitykset ovat erilaisia kuin kruunun taloudenhoidossa. Ihminen tarvitsee nestettä, mutta on taloudellisen lisäksi kulttuurinen valinta, nautitaanko vettä, maitoa, mehua tai, kuten 1500-luvun Suomen tapauksessa, olutta. Oli taloudellisesti järkevää panna samalla välineistöllä ja osaamisella erivahvuisia oluita eri tarkoituksia varten. Toisaalta asumukset on ollut pakko perustaa puhtaan veden äärelle, joten puhdasta vettä on

maaseudulla ollut aina saatavilla. Se, missä määrin talonpojat joivat vettä tai karjatalouden sivutuotteena syntynyttä piimää, jää avoimeksi.

Sosiaaliset merkitykset kertovat siitä, miten alkoholi liittyy ihmisten väliseen kanssakäymiseen. Kuka joi, mitä, missä ja kenen kanssa? Eri juomilla tai juoman laadulla rakennettiin omaa statusta ja tuotiin esille oma paikka yhteiskunnassa. Vahvempi olut kuului juhlaan tai korkea-arvoisemmille, joten oluella myös vedettiin raja arjen ja juhlan sekä eri yhteiskuntaluokkien välille. Eri yhteisöt ovat määritelleet eri tavoin, millainen alkoholinkäyttö on sallittua, millainen taas kiellettyä. Sosiaaliin merkityksiin kuuluvat myös ne rituaalit, joilla juomista säädeltiin ja kontrolloitiin, joko juomaseurueen ulkopuolelta tai sen sisällä.

Olen jättänyt tarkastelusta pois uskonnolliset merkitykset. Viini on olennainen osa yhtä kristittyjen tärkeintä sakramenttia, ehtoollista, ja aikalaiskirjallisuudessa Kristusta saatetaan verrata viiniköynnökseen tai uskonnollista kokemusta humaltumiseen ja juopumiseen. Kirkon suhtautuminen maalliseen juopumukseen on vaihdellut, ja vaikka aihe onkin mielenkiintoinen, olen päättänyt rajata sen työstäni pois. Uskonnollisiin merkityksiin kuuluu myös alkoholin, pääasiassa oluen, rooli kansanuskossa ja magiassa. Näiden merkitysten käsittelyn olen jättänyt folkloristeille, eikä kysymystä voi historiantutkimuksen keinoin juuri lähestyä. Folkloristinen aineisto on kerätty pääosin 1800-luvulla, jolloin vahva viina oli jo yleinen juoma, ja oluen rooli oli erilainen kuin keskiaikana ja 1500-luvulla. Varhaisemmilta ajoilta taas puuttuu kansanelämästä kertova lähdemateriaali.

Olen myös päättänyt jättää käsittelemättä sukupuolen tai iän vaikutusta alkoholinkäyttöön. On varmaa, ettei naisille sallittu samanlaista alkoholinkäyttöä kuin miehille, mutta missä tämä raja meni ja kuinka jyrkkä se oli, jää tässä kohtaa selvittämättä. Eri ikäisille sallittua alkoholinkäyttöä sivuan lyhyesti nuorten poikien käytösoppaan käsittelyn yhteydessä, mutta sen syvemmälle en aiheeseen mene.

Työssäni käsittelen ensin taloudellisia merkityksiä. Koska alkoholikulttuuria ennen paloviinaa ei ole juuri tutkittu, olen lähtenyt liikkeelle perusasioista: millaisia juomia nautittiin 1500-luvun Suomessa? Mitkä niistä valmistettiin itse, mitkä tuotiin maahan? Mitä juomat maksoivat ja keillä oli varaa niitä ostaa? Suurimman osan työstäni muodostaa alkoholin taloudellisen funktion tarkastelu, sillä kruunu on tuottanut paljon veronmaksua koskevaa materiaalia. Käsittelen ensin tuontijuomia ja Turun alkoholikauppaa, jonka jälkeen tutkin kotimaista oluenpanoa.

Taloudellisesta funktiosta siirryn sosiaaliseen. Missä tilanteissa alkoholijuomia nautittiin? Juotiinko juomia kotona vai kapakassa? Miten eri yhteisöt suhtautuivat alkoholijuomiin? Käytännössä kaikki myöhäiskeskiajalla nautitut juomat vettä lukuun ottamatta olivat alkoholijuomia, joten ihmiset olivat koko ajan alkoholin vaikutuksen alaisina. Tätä yleistystä kuulee usein: keskiajalla oltiin aina humalassa. Aikalaiset tekivät kuitenkin eron hyväksytyn ja ei-hyväksytyn juopumuksen välille: juoppoudesta syytettiin ja varoitettiin. Mikä oli sallittua alkoholinkäyttöä, jos esimerkiksi kruunun työntekijöille kuului palkaksi useita litroja olutta päivässä? Mikä erotti kohtuukäyttäjän ja juopon?

Kysymykset ja teemat ovat osin limittyneitä, eikä alkoholin sosiaalista ja taloudellista funktiota pysty aina erottamaan toisistaan. Monesti juopottelua pyritään hillitsemään sosiaalisilla näkökohdilla, vaikka oikeat motiivit ovat taloudellisia. Erityisen selvästi tämä näkyy 1500-luvun kohdalla, jolloin taloudellisia näkökohtia ei aina edes yritetä verhota moralisoinnin alle. Myös käyttämäni lähteet puoltavat jakoa. Alkoholista käsitellään usein osana kruunun tuloja, eli tullimaksuja ja verotusta, tai menoja, eli palkanmaksua. Juomat esiintyvät yleensä tilikirjoissa, ja harvemmin kerrotaan siitä, kuka niitä joi ja missä.

Kestikievareita ja alkoholin vähittäismyyntiä koskevat lait ja asetukset ovat hyvä esimerkki taloudellisen ja sosiaalisen funktion limittymisestä. Kruunu halusi perustaa kievareita yleisten teiden varsille lähinnä taloudellisista syistä, jotta kruunun virkamiehillä olisi paikka, mistä he saisivat ilmaiseksi ruokaa, juomaa ja yösijan. Kansa oli velvoitettu ylläpitämään kievareita eli tehostamaan kruunun hallintoa ja virkamiesten liikkumista. Asetusten kautta on mahdollista tarkastella alkoholin sosiaalista roolia ja kysyä, kuka joi, missä ja kenen kanssa. Lait kertovat siitä, ketkä kievareihin saivat mennä ja tekevät myös eron virallisen kestitievarijärjestelmän ja epävirallisen alkoholin vähittäismyyntin välille. Koska käyttämäni lähdeaineisto on syntynyt taloudellisesta näkökulmasta, käsittelen juomien vähittäismyyntiä taloutta käsittelevässä osassa, vaikka se sopisi joiltain osin myös kertomaan alkoholin sosiaalisesta roolista.

Alkoholikulttuuri 1500-luvulla on siinä mielessä anakronismi, että aikalaiset eivät puhuneet alkoholijuomista. Lähes kaikki juomat vettä ja piimää lukuun ottamatta sisälsivät alkoholia. Alkoholittomat juomat eivät lähteissä näy, eikä niitä yleensä tarjota vaihtoehtona alkoholipitoisille juomille. Sanat juoma ja juominen viittaavat lähes poikkeuksetta alkoholipitoisiin juomiin, joskus myös niiden haitalliseen käyttöön. Olutta joivat tuolloin kaikki, vaikka sen vahvuus vaihteli.

1.2 Aikaisempi tutkimus

Alkoholihistoriaa on kirjoitettu pitkään raittiusliikkeen perinteiden mukaan. Tutkimuksen tarkoitus oli todistella suurta suomalaista juoppoutta, jossa viinan myötä menivät niin talot kuin perheetkin. Toinen vahva suuntaus oli taloushistoriallinen, jossa keskityttiin alkoholijuomien verotukseen ja erityisesti niiden valtiolliseen kontrolliin. 1970-luvulla syntyneen ns. uuden sosiaalishistorian myötä myös alkoholihistoriassa alettiin löytää uusia kysymyksenasetteluja ja tutkimuskohteita. Raittiusliikkeen syntyä tai valtiollista alkoholikontrollia ei enää nähtykään suorana todisteena kansan kyvyttömyydestä hillitä juomistaan. Suomen historiaan näitä uusia kysymyksiä sovelsi Irma Sulkunen väitöskirjassaan *Raittius kansalaisuskontona. Raittiusliike ja järjestäytyminen 1870-luvulta suurlakon jälkeisiin vuosiin* (1986). Väitöskirjassa kritisoitiin vahvasti myyttiä suomalaisesta viinapäästä, ja raittiusliikkeelle nähtiin muitakin funktioita kuin kansan loputtoman janon hillitseminen.³

Viime vuosikymmeninä uusi alkoholihistoria on löytänyt tiensä myös varhaisempien aikojen tutkimukseen, erityisesti keski- ja uuteen aikaan ennen viinan yleistymistä. Tavernoja, niiden omistajia ja asiakkaita sekä alkoholinkäytön sosiaalisia merkityksiä on tutkittu pääosin Yhdysvalloissa, mutta kohdistuen Vanhaan maailmaan, eritoten saksankielisiin alueisiin ja Englantiin. Tätä työtä ovat tehneet esimerkiksi B. Ann Tlusty ja Beat Kümin.⁴

Paloviinaa edeltänyttä alkoholikulttuuria ei ole Suomessa juuri tutkittu, uusilla tai vanhoilla kysymyksillä. Viittauksia siihen löytyy monista tutkimuksista,⁵ mutta ainoa, joka varsinaisesti keskittyy aiheeseen, on Erkki Malmisen vuonna 1980 arvosteltavaksi jätetty pro gradu -työ *Väkijuomat Kustaa Vaasan ajan Suomessa (1523–1560)*. Malminen käsittelee työssään lähinnä oluen taloudellista merkitystä kruunun verotuloissa, ja nimensä mukaisesti teos keskittyy Kustaa Vaasan hallintokauteen.

Erkki Malmisen työssä häiritsevät muutamat suositut myytit entisajan juomakulttuurista. Hän toteaa, että oluenkulutus ei sittenkään ole niin suuri, mitä hän oli aikaisemmin uskonut, mutta pitää silti tiukasti kiinni olettamuksesta, että ”*valtava oluen kulutus johtui pääasiassa äärettömän*

³ Apo 2001, 202–206; Barrows et al. 1991, 1–3, 10; Parhi-Riikola 2003; Sulkunen 1986, 11–12.

⁴ Tlusty 2001; Kümin & Tlusty (toim.) 2002.

⁵ Alkoholijuomia ennen paloviinan yleistymistä ovat käsitelleet esim. Apo 2001, Mäntylä 1985, Mäntylä 1998 ja Räsänen 1977.

suolaisesta, kuivatusta, happamasta jopa pilaantuneesta ruoasta. Jotta tämä saataisiin kurkusta alas, oli oltava riittävästi juotavaa.” Lisäksi Malmisen mielestä ”suhteellisen runsas mausteitten käyttö oli omiaan huumamaan makuhermot, niin että pilaantuneet ruoat täten ikään kuin itsepetoksella saatiin alas.”⁶ Yksin Malminen ei ajatustensa kanssa ole, vaan myös Oscar Nikula ja C. J. Gardberg selittävät runsasta alkoholinkäyttöä suolaisella ruoalla.⁷ En usko, että missään kulttuurissa ihmiset ovat sietäneet pahaa tai pilaantunutta ruokaa enempää kuin on ollut hengissä pysymisen kannalta tarpeellista. Vaikka ruokaa säilöttiin suolaamalla, liotettiin suola pois ennen käyttöä, jolloin lopputulos on enemmänkin mautonta kuin pahanmakuista. Käyttämässäni kansatieteellisissä tutkimuksissa ei ole myöskään nähty tarpeelliseksi korostaa sitä, että talonpoikaisessa kulttuurissa säilöttiin ruokaa aina jääkaapin tuloon asti samalla tavalla kuin keskiajalla: maakellareissa, suolaamalla, kuivaamalla ja savustamalla. Jos ruoka on ollut samantyyppistä tai 'yhtä pilaantunutta' vielä 1900-luvulla kuin 1500-luvulla, selittääkö runsasta oluenjuontia jokin muu tekijä?

Kaupankäynnin osalta olen keskittänyt huomioni Turkuun, joka oli pitkään Suomen tärkein kaupunki. Mika Kallioinen on väitöskirjassaan *Kauppa, kaupunki, kruunu. Turun porvariyhteisö ja talouden organisaatio varhaiskeskiajalta 1570-luvulle* (2000) tutkinut turkulaisia porvareita ja kaupankäynnin todellisuutta. Kallioisen lisäksi Oscar ja Sigrid Nikulan *Turun kaupungin historia 1523–1600* (1987) on ollut minulle hyödyksi. Olen käyttänyt yleisesityksiä Suomen taloushistoriasta asettaakseni turkulaisen 1500-luvun juomakaupan suurempaan viitekehykseen. Näistä mainittakoon Erkki Pihkalan *Suomalaiset maailmantaloudessa keskiajalta EU-Suomeen* (2001) ja Eino Jutikkalan, Yrjö Kaukiaisien ja Sven-Erik Åströmin toimittama *Suomen taloushistoria 1. Agraarinen Suomi* (1980), josta olen käyttänyt erityisesti Yrjö Kaukisen artikkelia *Suomen asuttaminen*.

Anna-Maria Vilkuna käsittelee väitöskirjassaan *Kruunun taloudenpito Hämeen linnassa 1500-luvun puolivälissä* (1998) linnan oluenpanoa ja juomien kulutusta. Tutkimus antaa hyvän kuvan Hämeen linnan oloista ja muidenkin suomalaisten linnojen taloudesta, sillä ne kaikki olivat kruunun hallinnoimia ja samojen asetusten alaisia. Tutkimuksen tuloksia ei kuitenkaan suoraan pysty yleistämään talonpoikaiseen talouteen. Turun linnasta ei ole tehty yhtä laajaa tutkimusta, mutta sentään yksi pro gradu -tutkielma, Johanna Heleniuksen *Turun linnan ruokatalous vuosina 1556 – 1568* (1992).

⁶ Malminen 1980, 45–46.

⁷ Gardberg 1979, 93; Nikula 1987, 359.

Satu Apon tutkimuksessa *Viinan voima. Näkökulmia suomalaisten kansanomaiseen alkoholiajatteluun ja -kulttuuriin* (2001) käsitellään alkoholijuomien roolia suomalaisessa kansanomaisessa ajattelussa. Vaikka analyysin kohteena oleva folkloristinen aineisto on kerätty 1800-luvulla, pitää Apo olueen liittyviä runoja ja käsityksiä hyvin vanhakantaisina. Apon tutkimus liikkuu kuitenkin pääosin 1800- ja 1900-luvuilla, jolloin viina oli jo yleinen juoma, eivätkä merkitykset ole suoraan verrannollisia kolmesataa vuotta edeltävään aikaan.

Tärkeimpänä tämän työn innoittajana pidän B. Ann Tlustyn teosta *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany* (2001). Tutkimus tarkastelee monipuolisesti Augsburgin kaupungin alkoholioloja 1500- ja 1600-luvulla yhdistäen talous-, sosiaali- ja aatehistoriallisia näkökulmia ja kritisoi perustellusti myyttiä saksalaisten holtittomasta juopottelusta ja ajasta, jolloin kaikki olivat humalassa mutta tavernoissa viihtyivät vain ilotytöt ja rikolliset. Teos edustaa uutta alkoholitutkimusta, ja toivoisin saavani omaan työhöni hieman samaa ennakkoluulottomuutta, jota Tlustyn tutkimuksessa on. Vaikka 1500-luvun Augsburgin ja Turun välille ei voi vetää yhtäläisyysmerkkejä, olen käyttänyt Tlustyn ajatuksia apunani miettiessäni, millaista alkoholin vähittäismyyntiä Turussa olisi voitu harrastaa. Myös hänen ajatuksensa alkoholinkäytön rangaistavuudesta ja haitallisuudesta ovat osoittautuneet hyödyllisiksi. Hänen teoksestaan löytyy myös kattava esitys neljään alkuaineeseen perustuvasta humooriopista, jolla ihmisen fysiikkaa selitettiin ennen modernin lääketieteen syntyä.

1.3 Aikarajaus, lähteet ja metodit

1500-luku on mielenkiintoinen keskiajan ja uuden ajan taitekohta, jossa on paljon keskiaikaisia piirteitä, mutta enemmän lähdemateriaalia kuin varhaisemmalta ajalta. Keskiaikainen maan- ja kaupunginlaki oli voimassa 1300-luvun alusta aina 1600-luvulle asti, joten lain määräykset olivat voimassa tarkastelujaksoni molemmin puolin. Kustaa Vaasa aloitti noustessaan valtaistuimelle vuonna 1523 uuden aikakauden, jolloin kruunun valtaa tehostettiin monin tavoin. Verotusta ja kaupankäyntiä uudistettiin, kuninkuudesta tehtiin perinnöllistä, ja vanha katolinen usko korvattiin luterilaisella. Kaikki uudistukset eivät kuitenkaan käyneet kovin jouhevasti, ja monesti kuninkaan hyvät aikomukset jäivät puolitiehen. Tehostunut kruunun toiminta tuotti kuitenkin paljon sellaista lähdemateriaalia, johon tarttui jälkiä keskiaikaisesta elämäntavasta.

Halusin tarkastella alkoholioloja aikana, jolloin viinaa ei vielä yleisesti nautittu. Törmäsin satunnaisesti mainintoihin paloviinasta Suomessa jo 1500-luvulla, mutta edes vuosisadan loppupuolella sen käyttö ei yleistynyt. Viimeiset käyttämäni lähteet ovat 1500-luvun viimeiseltä vuosikymmeneltä, joka valikoitui lopetusajankohdaksi lähinnä työergonomisista syistä. Luultavasti joudun jatkamaan tutkimustani paljon pidemmälle nähdäkseni, miten hiljalleen yleistynyt viina muuttaa alkoholikulttuuria, mutta se ei tapahdu tämän pro gradu -tutkielmani puitteissa.

Kaupunkilaisten alkoholiolojen ja juomatuonnin suhteen olen keskittynyt Turkuun, sillä se oli yksi Ruotsin suurimmista kaupungeista ja Tukholman lisäksi ainoa, joka sai lain mukaan käydä ulkomaankauppaa. Turusta on myös säilynyt paremmin lähteitä kuin muista suomalaisista kaupungeista. Turkua ja Viipuria lukuun ottamatta suomalaiset keskiaikaiset kaupungit olivat hyvin pieniä, eikä suurten kaupunkien oloja voi suoraan yleistää koskemaan myös niitä. Viipurin tilanne taas saattoi poiketa Turusta venäläisten vaikutteiden ja 1500-luvun lopun sodankäynnin takia.

Vaikka 1500-luvulta on säilynyt enemmän lähteitä kuin varhaisemmilta vuosisadoilta, ei mistään runsaudesta voi puhua. Aineistossa on aukkoja, sillä osa materiaalista on vuosisatojen kuluessa tuhoutunut tai kadonnut. Voudintilejä ja eri oikeusasteiden pöytäkirjoja on alettu kerätä Kustaa Vaasan ajoista lähtien, mutta täydellisiä sarjat eivät ole. Kehittyvä keskushallinto pyrki yhtenäistämään maan oloja vaatimalla tili- ja pöytäkirjat nähtäväkseen, mutta kaikkea aineistoa ei ole ollut mahdollista saada tai se on myöhemmin tuhoutunut. Tutkimuskysymykseni ollessa moniosainen eikä yhden lähderyhmän kautta vastattavissa, olen käyttänyt monia erilaisia lähteitä. Näiden, pääosin normatiivisten, lähteiden kautta olen pyrkinyt tarkastelemaan alkoholioloja mahdollisimman monesta kulmasta ja luomaan näin kokonaiskuvan siitä, mihin kaikkeen alkoholi 1500-luvun Suomessa liittyi.

Pohjan lähdeaineistolleni muodostavat valtakunnan laki sekä kuninkaiden antamat asetukset ja määräykset. 1400-luvun loppu ja 1500-luvun alku olivat hyvin levotonta aikaa Kalmarin unionin hajotessa. Kustaa Vaasa kruunattiin Ruotsin kuninkaaksi 1523, mikä lopullisesti hajotti unionin. Tästä eteenpäin on mahdollista käyttää kuninkaiden laatimia asetuksia lähteinä. Juhana III on viimeinen kuningas, jonka antamia asetuksia käytän. Hänen poikansa Sigismund ajautui valtataisteluun setänsä Kaarle-herttuan kanssa, mutta tämä aikakausi ei ole oman tutkimukseni kannalta merkittävä. Kaarle kruunattiin kuninkaaksi vuonna 1604, jonka jälkeen valtakunnan oloja voitiin taas kehittää. Juhanan viimeisimmissä asetuksissa mainitaan paloviina nautintoaineena, mikä sekin puoltaa rajan vetämistä 1500-luvun loppuun.

Kuninkaiden antamia asetuksia olen kerännyt Anton von Stiernmanin kuninkaallisten kirjeiden kokoelmasta (*Samling utaf Kongl. Bref, Stagdar och Förordningar Angående Sweriges Rikes Commerce, Politie och Oeconomie [...] Första del, 1747*) sekä A. I. Arwidssonin lähdekokoelmasta (*Handlingar till upplysning av Finlands Häfder utgifne af Adolf Iwar Arwidsson 1-10, 1846–1858*). Von Stiernmanin kokoelma sisältää nimensä mukaisesti kuninkaiden antamia asetuksia, määräyksiä ja kirjeitä, kun taas Arwidssonin kokoelmassa on muitakin asiakirjoja, esimerkiksi voutien kirjeitä ja linnojen inventaareja. Molemmista etsin työhöni sopivia asiakirjoja etsimällä otsikoista viittauksia olueen, viiniin, muihin alkoholijuomiin tai juopotteluun. Kuninkaallisten asetusten lisäksi kävin läpi tullimääräyksiä, kauppasäädöksiä, voudinohjeita ja sellaisia asiakirjoja, jotka ovat syystä tai toisesta herättivät mielenkiintoni. Sellaiset von Stiernmanin kokoelmasta löytyvät asetukset, jotka on selkeästi suunnattu Ruotsin puolella olevalle maakunnalle, olen jättänyt tarkastelusta pois.

Kaksi erilaista kokoelmaa täydentävät hyvin toisiaan, eikä niissä muutamia poikkeuksia lukuun ottamatta ole samoja asiakirjoja. Von Stiernmanin kokoelmaa olen käyttänyt eniten kaupankäyntiä, tullia ja aksiisia koskevien säädösten selvittämiseksi, kun taas Arwidssonilla on enemmän materiaalia veronkannosta, sodankäynnistä ja muista paikallistason tapahtumista.

Keskiajalla Suomessa olivat voimassa Maunu Eerikinpojan kaupunginlaki (MEKL) sekä rinnakkaisessa käytössä Maunu Eerikinpojan maanlaki (MEML) sekä Kristoffer-kuninkaan maanlaki (KKML). Molemmat Maunu Eerikinpojan lait tulivat voimaan 1300-luvun puolivälissä, ja niistä kaupunginlaki oli voimassa aina vuoteen 1734. Maanlaki oli maaseudun ainoa laki vuoteen 1442, jolloin kuningas Kristoffer vahvisti oman lakinsa. Nämä olivat rinnakkain voimassa vuoteen 1608, jolloin Kaarle IX antoi painattaa Kristofferin maanlain ainoana Ruotsin valtakunnan maanlakina. Käytännössä Kristofferin lakia ei täällä päin vielä keskiajalla noudatettu, vaikka laeissa ei kovin perustavanlaatuisia eroja olekaan.

Lakikokoelmista käytän nykyruotsinnettuja editioita *Magnus Erikssons landslag i nusvensk tolkning av Åke Holmbäck och Elias Wessén* ja *Magnus Erikssons stadslag i nusvensk tolkning av Åke Holmbäck och Elias Wessén* sekä kuningas Kristofferin laista suomennettua versiota *Talonpoikain laki. Kuningas Kristofferin maanlain (1442) suomennos Caloniuksen kopion mukaisena*. (toim. Esko Koivusalo). Lait eivät kerro alkoholista suoraan kuin muutamissa tapauksissa, mutta

esimerkiksi ulkomaalaisiin juomiin pätivät samat lait kuin muihinkin tuontitavaroihin. Laissa säädetään myös alkoholin vähittäismyynnistä.

Lait ja asetukset ovat selkeästi normatiivista lähdeaineistoa, jonka käytännön toteutusta olen seurannut Turun tullitileistä. Alkuperäiset tilit löytyvät Kansallisarkistosta, mutta niiden haurauden vuoksi tutkijan on käytettävä mikrofilmiä tai sen digitaalista versiota. Olen käynyt läpi Turusta säilyneet tullitilit vuosilta 1549, 1556, 1559, 1576–78, 1584–85 ja 1590–94. Sarjassa on aukkoja, ja joinain vuosina kirjuri on käyttänyt tullirahojen tilittämisessä niin poikkeavaa laskutapaa, ettei lukuja voi vertailla muiden vuosien kanssa. Tileistä olen etsinyt tietoa siitä, mitä juomia Turkuun tuotiin, mistä ja paljonko niitä tuotiin ja mikä juomien arvo suhteessa toisiinsa oli.

Olen käynyt läpi myös oikeuslähteitä. Suomen vanhimpia tuomiokirjoja on editoitu omaan sarjaansa, *Suomen vanhimmat tuomiokirjat 1. Savon tuomiokirjat 1559 ja 1561–1565* sekä *Suomen vanhimmat tuomiokirjat 2. Ala-Satakunnan tuomiokirja 1550–1552*, ja näistä olen mielestäni saanut edustavan pintaraapaisun oikeusoloista 1500-luvun puolivälin Suomessa. Lähes kaikki keskiajan ja 1500-luvun oikeuslähteet ovat hyvin lyhytsanaisia ja kertovat vain tuomitun nimen ja langetetun tuomion. Tarkempaa taustaa rikokselle ei juuri kerrota. Tästä huolimatta pienestäkin tuomiokirja-aineistosta löytyi mielenkiintoista tietoa siitä, miten esimerkiksi humalatarhojen kasvatukseen velvoittanut laki toimi käytännössä. Mielenkiintoista on myös se, miksi rikollisten mahdollinen humalatila ei näy oikeuslähteissä.

Toisenlaista normatiivista aineistoa edustavat Tukholman käsityöläisten ammattikuntasäännöt. G. E. Klemming on editoinut tunnetut säännöt *Skrå-Ordningar*-teokseen. Suomen puolen ammattikuntien sääntöjä ei ole valitettavasti säilynyt ennen 1600-lukua. Tukholmalaiset säännöt ovat hyvin samanlaisia, mitä eri ammattikunnilla ja killoilla oli ympäri Itämeren jo keskiajalla, joten on perusteltua väittää, että samantyyppiset säännöt olisivat olleet käytössä myös Suomen puolella. Sääntöjen pohjalta on mahdollista tarkastella sitä, millainen rooli yhdessä juomisella oli ammattikunnan toiminnassa ja miten ammattikunnan tapahtumissa tuli käyttäytyä. Koska nämä säännöt ovat olleet voimassa muuallakin saksalaisten kauppiaiden vaikutusalueella, on mahdollista, että suomalaiset ammattikunnat ovat säädelleet jäseniensä tekemisiä samoin tavoin kuin tukholmalaiset.

Valtakunnan lakeja ja ammattikuntien sääntöjä täydentävät Olaus Magnus Gothuksen etnografinen teos *Pohjoisten kansojen historia* vuodelta 1555 ja Erasmus Rotterdamilaisen nuorille pojille

laatima käytösopas *Kultainen kirja eli nuorten hyvistä tavoista* vuodelta 1535. Molemmat heijastavat kirjoittajansa tapaa ajatella ja värittävät sitä kuvaa, mikä virallisesta aineistosta syntyy. Olaus Magnuksella on oma mielipiteensä esimerkiksi tuontiviinien ja -oluiden laadusta, enkä ole vielä löytänyt toista aikalaista kiistämään näitä näkemyksiä. Erasmus Rotterdamilainen taas korostaa uuden ajan alun ihanteita nuorten miesten kasvatuksessa, mutta tulee samalla paljastaneeksi myös keskiaikaisen tapakulttuurin piirteitä. Vaikka teos on suunnattu nuorille pojille, on siinä monia sellaisia ohjeita, jotka sopivat myös vanhemmille miehille ja kertovat pitokulttuurista yleensä.

Olaus Magnus Gothuksen ja Erasmus Rotterdamilaisen kohdalla täytyy huomata se, että heidän teoksensa ovat lähes kaunokirjallisia tuotoksia, jotka kertovat enemmän kirjoittajansa näkemyksistä ja toiveista kuin vallinneesta normistosta. Monesti kuitenkin Olaus Magnus kirjoittaa sellaisista asioista, joita myöhempi historiallinen tai kansatieteellinen tutkimus tukee. Myös Erasmus ajattelusta on löydettävissä sekä selkeästi hänen omia painotuksiaan että yleisesti hyväksytyjä renessanssi-ihmisen ihanteita.

1.4 Mitat ja painot

1500-luvulla käytettyjä painoja ja mittoja on vaikea muuttaa nykyiseen metrijärjestelmään. Mitat ja painot vaihtelivat ajan ja paikan mukaan, ja vaikka kruunu yritti mittajärjestelmää yhtenäistää, valitukset vääristä mitoista olivat yleisiä.⁸

En ole yrittänytkaan pyrkiä tässä tutkimuksessa tarkkoihin mittoihin, vaan lähinnä antamaan lukijalle kuvan siitä, missä suuruusluokassa liikutaan. Olen pyrkinyt käyttämään sellaisia nykytutkimuksessa vakiintuneita lukuja, joihin olen törmännyt kirjallisuudessa ja alkuperäislähteissä. Olen välttänyt aikalaisten käyttämien mittojen muuttamista metrijärjestelmään, ja käytän sekä tekstissä että taulukoissa mieluummin nimityksiä kannu, naula, aami ja vati kuin litroja tai kilogrammoja. Käyttämäni mitat on koottu liitteeseen 1, josta suhdeluvut ja suurpiirteisen koon voi lukemisen yhteydessä tarkistaa.

⁸ Esim. Finska Inbyggares Klagomål öfwer Inträng, Oförrätter och Präjerier (1545-1550), Arwidsson 6, 277; Finska allmogens klagomål öfver embetsmäns, m. fl. präjerier och falhet (1589?), Arwidsson 6, 344.

Tärkeimpinä lähteinä painojen ja mittojen selvittämiseksi olen käyttänyt Erkki Malmisen tutkimuksen liitettä 2, *Valtakunnan virallisia mittoja 1500-luvun keskivaiheilta*, sekä Turun maakuntamuseon julkaisemaa mittasanakirjaa *Tiima, tiu, tynnyri. Miten ennen mitattiin*. Ensimmäisessä on luonnollisesti se etu, että se käsittelee samaa aikakautta kuin oma tutkimukseni. Malminen on koonnut liitteeseensä kaikkien tärkeimpien mittayksiköitä käsittelevien teosten antamat tiedot. Malmisen taulukossa ei ole kuitenkaan mainittu lyhenteitä, merkkejä tai mittojen ruotsinkielisiä nimityksiä. Näiden selvittämisessä olen käyttänyt apuna jälkimmäistä mittasanakirjaa.

Tärkeimmät vetomitat alkoholijuomista puhuttaessa ovat kannu ja tynnyri. Kannu on Malmisen mukaan 2,44 litraa, mutta yleensä tutkimuskirjallisuudessa ilmoitetaan sen kooksi 2,6 litraa. Itse olen päätenyt kompromissiin, ja käytän laskuissani 2,5 litraa. Tynnyrin koko vaihteli sen mukaan, sisälsikö se nestettä, ruoka-ainetta vai viljaa. Juomista puhuttaessa tynnyri on ollut vetoisuudeltaan 48 kannua eli noin 120 litraa.⁹

Ulkomaalaisia tuontijuomia laskettiin usein aameissa ja vadeissa. Aami on viinimitta, joka vetää 60 kannua eli noin 150 litraa. Ranskalaista viiniä tuotiin usein myös härkinä, joka on hieman aamia suurempi, 90 kannua. Taulukoissa olen muuttanut härät aameiksi selvyiden vuoksi. Olutta tuotiin usein vadeittain, joka on suurin piirtein samankokoinen kuin aami, 60 kannua. Olutvatia ei pidä sekoittaa viljamitta-vatiin, jonka koko on huomattavasti pienempi, alle kymmenen litraa.¹⁰ Joitain tuontioluita mitattiin tynnyreissä. Nämä olen muuttanut vadeiksi, jotta viinin- ja oluentuontia olisi helpompi vertailla keskenään.

Rahan arvo on aina suhteellista. Jonkinlaista osviittaa aikakauden summiin antaa ehkä se, että lain mukaan puolen markan arvoisen tavaran varastamisesta sai kuolemantuomion. Linnalla työskennelleen rengin tai piian vuosipalkka oli muutamia markkoja, käsityöläiset saivat yleensä kymmeniä markkoja. Kivitalo kaupungissa, mikä oli jo varsin varakkaan porvarin merkki, maksoi useita satoja markkoja. Rahatalouteen alettiin siirtyä 1500-luvun kuluessa, ja tuotteiden arvo saatettiin ilmoittaa markkoina myös luonnontuotteilla maksettaessa ennen käteisrahan yleistymistä. Näin tuotteiden arvon vertailu oli helpompaa.

⁹ Malminen 1980, liite 2.

¹⁰ Ibid.

TALOUDELLISET MERKITYKSET

2. Tuontijuomat moneen makuun

Kaupankäyntiä säädeltiin sekä laissa että kuninkaan antamissa asetuksissa. Kauppaa sai käydä vain kuninkaan nimeämissä, oikeissa kauppakaupungeissa. Kaupankäynti, tavaroiden ostaminen ja myyminen eteenpäin, oli porvariston yksinoikeus. Maaseudulla muut säädyt saivat ostaa vain välttämättömään tarpeeseen, mutta eivät silloinkaan kierteleviltä kauppamiehiltä, vaan toisiltaan.¹¹ Maaseudulla asuville, läänitystä hallitseville aatelisille sai myydä suoraan ”suolaa, viiniä, kangasta, silkkikangasta ja muuta, joita heidän taloutensa välttämättä tarvitsee”, vaikka kaupankäynti maaseudulla oli muuten kiellettyä.¹²

Tärkeimmät suomalaiset kaupungit olivat 1500-luvulla Turku ja Viipuri. Myös Porvoolla, Raumalla, Ulvilalla, Naantalilla, Raaseporilla, Tammisaarella (1520-luvulta lähtien) ja Helsingillä (1550-luvulta lähtien) oli kaupunkioikeudet. Suomalaiset, lukuun ottamatta Turun porvareita, eivät saaneet käydä kauppaa muualla kuin näissä kaupungeissa ja Tukholmassa. Tätäkin kieltoa kuitenkin rikottiin moneen otteeseen. Maaseudulla oli paljon laittomia markkinapaikkoja ja myös laitonta purjehdusta ulkomaalaisiin kaupunkeihin harjoitettiin.¹³

Kustaa Vaasa alkoi päämäärätietoisesti kehittää valtakunnan kauppaoloja ja porvariston asemaa. Kuningas pyrki kitkemään talonpoikaispurjehduksen ja laittoman maakaupan sekä keskittämään kaupankäynnin virallisiin kauppakaupunkeihin. Kustaa Vaasan aikana myös alettiin periä tullia kaikkiin valtakuntaan tuoduista tuotteista. Tullimaksuista tulikin valtion kassaan tasainen rahavirta, vaikka niistä vapautettiin aatelisto, papisto ja suurin osa porvareista.¹⁴

¹¹ Kaupunginlaissa on erikseen kauppasiain kaari ja käyttämäni nykyruotsinnoksen alaviitteistä löytyy myös paljon lisätietoa keskiaikaisesta kaupankäynnistä. Kaupunkien markkinoista esim. MEKL, Kauppa-asiain kaari, XXII Om marknader i Hälsingland, och var marknader skola hållas i landet ja maakaupan kiellosta XXIII Om de män som köpslå på landet. Vaikka maaseudun kauppa oli periaatteessa kielletty, käy muutamista asetuksista ilmi, ettei ollut erityisen rankaistavaa ostaa esimerkiksi elintarvikkeita hädässä. Kierteleviltä kauppamiehiltä ostaminen tai heille myyminen oli kuitenkin ankarasti kielletty. Esim. Mandat emot handelens missbruk af alle Städer (11.8.1580), Stiernman, 299.

¹² Mandat emot handelens missbruk af alle Städer (11.8.1580), Stiernman, 299.

¹³ MEKL, Kauppa-asiain kaari XXXIV Huru gäster skola köpa i staden; Esim. Nikula 1987, 68–73. Laittomista markkinapaikoista esim. Fullmacht för Jacob Larsson, Hans Weehusen och Måns Jönson huru the udi alle owanlige Marknader och Hampner så och i frij Marcknader etc. beställe skole etc. (30.8.1576), Stiernman, 259. Talonpoikien purjehduksesta esim. Mandat om Böndernes Seglation uti Finland (9.8.1552), Stiernman, 129; Jutikkala et al. (toim.) 1980, 99–104.

¹⁴ Kallioinen 2000, 76–77; Kaukiainen 1980, 127–8; Nikula 1987, 69–70, 233–4; Pihkala 2001, 36–38.

Ainoastaan porvaristo sai käydä kauppaa. Porvarioikeudet saadakseen tuli maksaa kertaluonteinen viiden äyrin maksu kaupungin raadille. Porvareiden taloudellinen ja sosiaalinen asema vaihteli paljon, eikä ryhmää voi sanoa kovin homogeeniseksi. Rikkaimmat ja arvostetuimmat porvarit olivat yleensä suurkauppiaita, jotka pitivät hallussaan kaupungin tärkeimpiä luottamustehtäviä. Heidän jälkeensä tulivat muut kauppiaat ja sitten vasta käsityöläiset. Toisaalta osa käsityöläisistä saattoi nousta hyvinkin korkeaan asemaan ja tulla rahallisesti hyvin toimeen.¹⁵

On arvioitu, että Turussa asui 1500-luvulla vajaa kolmetuhatta henkeä, ja heistä oli porvareita noin 250–350. Monen porvarin juuret olivat Pohjois-Saksan hansakaupungeissa, ja vielä uuden ajan alussa monella turkulaisporvarilla oli saksalaistyyppinen nimi. On kuitenkin vaikea sanoa, missä vaiheessa henkilö tai hänen esi-isänsä ovat Turkuun saapuneet, ja, nykytermein, mitä kansalaisuutta he edustivat. Turussa on ollut vahva saksalaisporvaristo jo 1300-luvulta lähtien, ja on hyvin mahdollista, että osa porvarissuvuista oli asunut Suomessa jo useamman sukupolven ajan. Suvun lähtöpaikkaa saatettiin pitää eräänlaisena sukunimenä, vaikka sitä kantanut henkilö olisi jo useamman polven turkulainen.¹⁶

Turkulaiset porvarit omistivat itse laivansa, joilla he kävivät ulkomaankauppaa. Tärkeimmät kauppakaupungit olivat Danzig, Lyypekki, Tallinna ja Riika. Suurin osa laivoista oli yhteisomistuksessa riskien jakamisen vuoksi. Laivoilla kuljetettiin myös muiden kuin osakkaiden tavaroita. Yleensä lastit oli hajautettu riskien minimoimiseksi ja kulujen jakamiseksi. Mika Kallioinen on laskenut, että vuonna 1556 turkulaiset porvarit omistivat yhteensä 33 laivaa. Nämä oli jaettu kahdesta neljään laivaosuuteen. Harva omisti laivaansa itse, ja toisaalta laivaa ei kannattanut jakaa yli viiden porvarin kesken. Laivaosuus oli suuri investointi. Jo pelkkä osuus saattoi maksaa satoja markkoja, eli kivitalon verran.¹⁷

Kaikki kauppatavarat tuli heti maahan saapuessa viedä tullikamarille, jossa ne kirjattiin ylös. Kauppiaan tuli itse viedä tavaransa tulliin. Turun kaupunkioikeuksissa vuodelta 1525 määrätään, että laivaa tuli pitää satamassa vuorokausi niin, että kaupungin vouti saattoi ensimmäisenä ostaa tullivapaasti kruunun tarvitsemia tuotteita. Vasta tämän jälkeen maksettiin tulli ja purettiin lasti.¹⁸

¹⁵ Kallioinen 2000, 52–54; Lindberg 1964, 54–59; Nikula 1987, 146–148.

¹⁶ Kallioinen 2000, 57, 103–109; Kaukiainen 1980, 99, 105; Nikula 1987, 127.

¹⁷ Kallioinen 2000, 145–146.

¹⁸ Frijheett och Privilegier för Åbo Stad på deras handel och Köpenskap 1525, Stiernman, 10; Kuujo 1981, 119.

Kaikki porvarit eivät maksaneet täyttä tullia, ja osa porvareista oli tullivapaita. Jos oli naimaton, eikä omistanut taloa tai tonttia kaupungissa, maksoi täyden tullin, jos omisti talon mutta ei tonttia, maksoi puolikkaan tullin, ja jos omisti sekä talon että tontin ja asui itse siellä, ei tarvinnut maksaa tullia. Puolitullin maksavat tai tullivapaat eivät saaneet ottaa palvelijoidensa tai kestiensä tuotteita omiin nimiinsä.¹⁹

Turussa järjestettiin toripäivä kerran viikossa ja suuremmat markkinat muutaman kerran vuodessa. Toripäivinä talonpojat tulivat kaupunkiin myyntikuormineen ja porvarit saattoivat myydä omia tuotteitaan Suurtorilla ja sen läheisyydessä sijaitsevista kauppa-aitoissa. Jokaisella porvarilla, joka halusi käydä vähittäiskauppaa, tuli olla käytössään tällainen aitta. Oma sen ei tarvinnut olla: rikkaimmat porvarit saattoivat omistaa useita aittoja ja vuokrata niitä eteenpäin, samoin vuokrattavia aittoja tiedetään olleen kirkollisilla laitoksilla ja killoilla. Suurtorin hienoimmat aitat olivat luultavasti kivisiä, muiden torien ja jokivarren aitat olivat puuta.²⁰

Alkoholijuomia koskivat yleisesti ottaen samat säännöt kuin muutakin kaupankäyntiä. Keskiaikaa edeltänyt kaupankäynti oli lähinnä yllisyystuotteiden, kuten viinin, lasitavaran ja korujen tuontia. Keskiajalla tuontitavaroiden määrä alkoi kasvaa, ja pohjolaan alettiin tuoda myös käyttötavaroita. Tähän oli syynä lähinnä saksalaisten tehokkaasti levinnyt hansakauppa. Keskiajan ja 1500-luvun tärkeimmät tuontitavarat olivat suola, humala ja kankaat.²¹ Ulkomaiset juomat säilyivät yllisyystuotteina, joita toivat maahan lähinnä rikkaimmat porvarit. Eniten tuotiin viiniä, mutta myös simaa tuotiin paljon. Ulkomaalaisia oluita ja paloviinaa tuotiin jonkin verran. Koska suurin osa porvareista oli tullivapaita, ei juomatuonti hyödyttänyt taloudellisesti valtiota. 1570-luvulta lähtien vähittäismyyntiin menevistä juomista alettiin periä juoma-aksiisia, jota käsitellään ensimmäisessä alaluvussa. Toisessa alaluvussa tarkastellaan sitä, mitä juomia ja kuinka paljon Turkuun tuotiin.

¹⁹ Frijheett och Privilegier för Åbo Stad på deras handel och Köpenskap 1525, Stiernman, 10; Een Ordinanz om Tull och Accis som aff köphandell giöres skall och holles bör uthi alle siöstäder (16.3.1552), Stiernman, 126; Tullordning huru den öfwer hele Rijkitt hålles skulle (sine dato, luult. 1559–60), Stiernman, 169; Artichler stälte på Tollen (5.9.1571), Stiernman, 215.

²⁰ Kallioinen 2000, 187–188; Nikula 1987, 115, 246–8.

²¹ Kaukiainen 1980, 95, 114.

2.1 Juoma-aksiisi

Sen lisäksi, että kaikista valtakuntaan tuoduista tuotteista piti maksaa tullia, piti vähittäismyyntiin tarkoitetuista juomista maksaa lisäksi aksiisi. Ensimmäinen asetus juoma-aksiisista annettiin vuonna 1557, ja 1570-luvulta lähtien niitä annettiin parin vuoden välein. Olen käyttänyt aksiisiasetuksia selvittääkseni, millaisia juomia Ruotsiin tuotiin ja missä suhteessa juomien arvo on toisiinsa nähden. Oletan, että arvokkaammasta eli kalliimmasta juomasta maksettiin kalliimpaa aksiisia. Se, missä määrin näitä juomia tuotiin Suomen puolelle, selviää seuraavassa alaluvussa.

Vasta Juhana III kiinnitti huomionsa aksiisiin, josta aikaisemmin oli ollut lähinnä yksittäisiä mainintoja. 1570-luvulta lähtien aksiisin oikeasta maksutavasta alettiin antaa tarkempia ohjeita, ja niitä annettiin usein. Aksiisi tuli maksaa sekä koti- että ulkomaisista vähittäismyyntiin tarkoitetuista juomista, ei ainoastaan ulkomaisista, kuten tähän asti oli tapahtunut. Oluttuvissa piti olla tarjolla mahdollisimman monia juomalaatuja, joita myytiin eteenpäin kannuittain. Raadin sekä pormestarin vastuulla oli huolehtia, että juomista maksettiin oikean suuruinen aksiisi. Heidän piti myös tehdä hinnasto, jonka mukaan juomia sai myydä, jotteivät kauppiaat pyytäisi liian korkeaa hintaa.²² Tullivapaus ei vapauttanut aksiisista.²³

Seuraavalla vuosikymmenellä tarkennettiin, että aksiisi tulee maksaa silloin, kun juoma tuodaan maahan, eikä silloin, kun se myydään eteenpäin. Ilmeisesti verotusta laajennettiin tällöin kaikkiin juomiin, sillä vaatimusta vähittäismyyntistä ei enää esitetty. Juomia saattoi kuitenkin tuoda tullitta, jos ne lahjoitettiin kuninkaan sotaleirille.²⁴

Kaikki aksiisiasetuksissa mainitut juomat ja niistä maksettava aksiisi on koottu liitteeseen 2. En jatkossa viittaa erikseen aksiisiasetuksiin, vaan kyseisen vuoden asetuksen voi tarkistaa taulukosta.

²² Mandat om Accijsens rätta årläggande af alle fremmende drycker, ther öfwer Borgmestere och Råd h i Städerna skola inseende hafwe såsom och tilsee att icke de på det dyreste sälias etc. (20.9.1572), Stiernman, 223; Öpet bref om Accisen, som i alle Siöstäder effter thenne dagh skall utgöres aff allehande slags dryck, thet som utmängies med kannetals (9.5.1575), Stiernman, 243. Tällainen hinnasto Tukholmasta vuodelta 1574 löytyy taulukosta 3 sivulta 48.

²³ These efterskrefne Puncter och Articular skall Wolmar Wijkman beställe om Tullen efter then fullmacht som honom gifwen är som här effter följer: försti ett Mandat om samme Tull (12.1.1577), Stiernman, 272.

²⁴ Ordning hwar efter Accis aff alla handa främmande drycker gifwas skall (20.5. 1581), Stiernman, 312; Efter denne Ordning will Kongl. Maj:t till Swerige etc. vår allernådigeste Herre och Konung, att alle så wäl lulendske som utländske, the ther någre fremmende drycker införe / och icke äre Accijs frij, skole utgöre Accijsen, och icke the som något köpe af them (27.6.1589), Stiernman, 357; Udi lijke måtto, skal och efter thenne Ordning, uthgöres Accijs / aff alle fremmende drycker såsom inländske så wäl som uthländske, införe hijt in i Rijket, men the som wele före sådanne drycker, till högbe:te Kong: Majestz: krigzläggher, skole niuthe then frijheet på Accisen, som udi H: Kong: Majestz: öpne breff förmelles (1.4.1591), Stiernman, 373.

Aksiisiasetuksista käy ilmi, että 1500-luvulla Ruotsiin tuotiin monia erilaisia viinejä. Osa viineistä käytettiin ehtoollisviininä kirkoissa, osa päätyi yksityisille kuluttajille tai vähittäismyyntiin. Nämä viinit tulivat eri osista Eurooppaa ja olivat erilaatuisia sekä -hintaisia. Viinistä maksettiin korkeampaa aksiisia kuin simasta tai oluesta, vaikka joinain vuosina parhaimman siman verotus oli yhtä korkeaa kuin halvimman viinin.

Olaus Magnuksen mukaan kaikista arvokkainta viiniä oli espanjalainen *bastard*. Tämä viini oli makea, täyteläinen, voimakastuoksuinen, väriltään läpikuultava ja erittäin väkevä. ”*Se jäntevöittää veltostuneet sisälmykset, kuivaa vetiset haavat, parantaa heikon rinnan ja yleensäkin: mitä tuskin mikään keinotekoisesti koottu juoma saa aikaan, sen tekee tämä maahan tuotettu luonnontuote.*”²⁵

Ranskalaiset viinit olivat Olaus Magnuksen mukaan kirpeitä ja happamia. Niitä käytettiin halvan hintansa vuoksi usein ehtoollisviininä. Reinin viinit olivat yleisiä ja kohtuuhintaisia, joten niitä oli tarjolla useimmissa krouveissa ja viinituvissa. Olauksen mukaan viiniä ei pohjoismaissa laimennettu vedellä, joten viinejä juotiin paljon ja niistä saatiin kerättyä reilut tullimaksut.²⁶

Etenkin vuosisadan lopun aksiisiasetukset mainitsevat useita eri viinilaatuja nimeltä, kun aikaisemmin on tyydytty verottamaan viiniä yleensä tai vain muutamia laatuja mainiten. Korkeinta veroa maksettiin bastardin lisäksi etelä-espanjalaisesta alekantista, jota tuotettiin Alicanten maakunnassa, sekä malmersij-viinistä, joka voi tarkoittaa joko kreikkalaisen Monemvasia-kaupungin viiniä tai madeiraa.²⁷ Pelkän espanjalaisen tai ranskalaisen viinin vero oli yleensä alhaisempi kuin tunnettujen alueiden tai kaupunkien viini. Vuoden 1591 asetuksessa mainitaan myös muskatell-rypäleistä valmistettu viini, josta maksettiin yhtä korkeaa aksiisia kuin bastardista, alekantista ja malmersista.

Kustaa Vaasa mainitsee näitä ja muitakin viinejä Suomelle antamassaan kauppajärjestyksessä Hänen mielestään Hollannista, Brabantista ja Seelannista voitaisiin tuoda maahan seuraavia juomia: *huitth och brunt bastartt, malmesiin, romm, fransossiskt wiin, rensth wiin, alekantten, pouttu, gemene wiin*. *Romm* tarkoittaa tässä luultavasti kreikkalaista romeni-viiniä, sillä lista toistuu samantyyppisenä toisessa kohtaa asetusta ja silloin sen kohdalla on sana *rumeni*. *Poutulla* viitataan

²⁵ Pohjoisten kansojen historia, 82–83.

²⁶ Ibid.

²⁷ Mäntylä 1998, 18; Nikula 1987, 289.

ranskalaiseen, Poitoun alueen viiniin. Kustaa Vaasan mukaan näitä viinejä tuodaan jo maahan, mutta ne joudutaan ostamaan kalliilla lyypekkiläisiltä sen sijaan että itse purjehdittaisiin kauemmaksi ostamaan niitä.²⁸

Viinin lisäksi aksiisiasetuksissa mainitaan useita, pääosin saksalaisia olutlaatuja. Kuten viinit, on oluetkin yleensä nimetty paikkakunnan mukaan. Aksiisin määrä ei ollut suoraan riippuvainen oluen vahvuudesta, vaikka periaatteessa korkeampi alkoholipitoisuus tarkoitti pidempää säilytysaikaa ja mahdollisuutta kuljettaa juomaa kauemmaksi. Hienoimmista oluista saatettiin maksaa yhtä suurta aksiisia kuin halvimmista viineistä, kuten vuosien 1581 ja 1589 asetuksista käy ilmi.²⁹

Tuontioluet olivat luksustuotteita, eivätkä ne olleet merkittävä osa kaupankäyntiä tai päivittäistä kulutusta. Niitä verotettiin huomattavasti kovemmin kuin paikallisia oluita myös Keski-Euroopan puolella, mikä sai osan kaupungeista keskittymään nimenomaan laadukkaiden oluiden vientiin.³⁰ Aksiisiasetuksissa mainitaan myös ruotsalainen olut, sillä kotimaisista juomista tuli maksaa aksiisia, kun niitä myytiin kannuittain eteenpäin.

Mumma ja preussilainen olut esiintyvät jo ensimmäisissä aksiisiasetuksissa. Niistä maksettiin oluiden korkeinta aksiisia. Mumma on saksalainen erikoisolut, joka oli suosittua koko Euroopassa uuden ajan alussa. Saksassa sitä oli pantu jo keskiajalla, erityisesti Braunschweigin kaupungissa. Mummaa valmistettiin ainoastaan maaliskuussa, ja se oli paitsi vahvaa myös vahvasti maustettua. Se säilyi pitkään, joten sitä oli helppo kuljettaa vientiin.³¹ Muut kaupungit alkoivat imitoida Braunschweigin mummaa, mutta silloin, kun mumman alkuperä on mainittu aksiisiasetuksissa, braunschweigilaisesta maksettiin kaksinkertaista aksiisia muuhun mummaan verrattuna.

Preussilainen (*pryssing*, myös *Joopenbier*), on tumma ja makea, vahva olut, jota valmistettiin alun perin Danzigin alueella mutta joka levisi uuden ajan alkuun mennessä muualle Saksaan.³² Puolipreussilaisella, joka mainitaan vuoden 1591 aksiisiasetuksessa, viitataan luultavasti vähemmän arvostettuun kopioon, sillä aksiisi on alhaisempi, muttei kuitenkaan matala. 1500-luvun lopulla erikseen mainitaan myös hieman halvemmat Lyypekin, Rostockin, Hampurin ja Stettinin oluet.

²⁸ Seglations- och Handels-Ordning för Finland (1550), Arwidsson 2, 286; Mäntylä 1998, 18; Nikula 1987, 289. Kustaa Vaasa oli velkaa Lyypekille ja yritti vähentää sen asemaa Itämeren kaupassa. Ruotsi ja Lyypekki jopa sotivat toisiaan vastaan 1500-luvulla. Pihkala 2001, 32–33.

²⁹ Vati ja aami ovat lähes yhtä suuria mittoja, n. 60 kannua.

³⁰ Unger 2004, 190–191.

³¹ Unger 2004, 193.

³² Unger 2004, 194.

Etenkin varhaisemmissa aksiisiasetuksissa puhutaan yleisesti saksalaisesta oluesta, josta maksetaan kaksinkertaista tai korkeampaa aksiisia ruotsalaiseen nähden. Kenties 1550–1570-luvuilla ei vielä nähty tarvetta tarkemmalle jaottelulle, sillä erilaisia oluita tuotiin vielä niin pieniä määriä. Preussilainen ja mumma on tosin mainittu lähes aina erikseen, ja niistä maksettiin korkeampaa aksiisia.

Aksiisiasetuksissa mainitaan myös sima (*mjöd*), jota sekä valmistettiin kotimaassa että tuotiin ympäri Itämeren. Tämä sima oli hunajasta käyttämällä valmistettua, liköörimäistä juomaa, jonka alkoholipitoisuus saattoi olla jopa 17%. Hunajaa tuotiin Suomeen melkein jokaisessa tänne purjehtineessa laivassa.³³

Joissain aksiisiasetuksissa määrätään maksamaan aksiisi myös kannuittain myytävistä kotimaisista juomista, joita ovat olut, sima ja kirsikkajuoma. Siman kohdalla tehdään erikseen ero suomalaisen ja ruotsalaisen välillä, mutta oluen ja kirsikkajuoman välillä ei. Suomalaisista ja ruotsalaisista simaa ei kuitenkaan koskaan mainita samassa asetuksessa, kuten liitteestä 2 käy ilmi. Tehtiinkö Suomen puolella niin hyvää simaa, että sille piti antaa oma, ruotsalaisesta korkeampi aksiisinsa?

Suomalainen sima ei hävinnyt veron määrässä eteläisille kilpailijoilleen. Suomalaisesta simasta on 1570–1580-luvuilla maksettu korkeampaa aksiisia kuin saksalaisesta tai liettualaisesta simasta. Eri simalaatuja verotettaessa 1500-luvun lopulla suomalainen sima on ollut kalliimpien kastissa. Veron määrä on varmasti siirretty myös hintoihin. Suomalaisen siman korkeampi hinta näkyy sivun 48 tšekkiläisessä hinnastossa vuodelta 1574.

Viinin, oluen ja siman lisäksi tarjolla oli erilaisia hedelmäviinejä. Olaus Magnus kutsuu näitä ”keinotekoisiksi viineiksi”, joita valmistetaan hänen mukaansa päärynöistä, omenoista, mispelin hedelmistä ja pihlajanmarjoista. Olauksen kuvauksen mukaan näistä puristetaan mehu, johon sitten lisätään pippuria, inkivääriä ja neilikkaa, koska juoman oma maku on niin kirpeä. Ilmaisuihin ”keinotekoinen viini” viittaisi siihen, ettei viinin raaka-aineena ole viinirypäle, mutta muu valmistusprosessi on lähestulkoon sama.³⁴

³³ Erik Olssons Redovisning för Tullmedlen i Åbo och Raumo År 1544, Arwidsson 9, 32; Apo 2001, 45; Mäntylä 1998, 9–12; Malminen 1980, 48.

³⁴ Pohjoisten kansojen historia, 84.

Aksiisiasetuksissa mainitaan sekä ruotsalainen että saksalainen kirsikkajuoma. Kaikissa asetuksissa juoman alkuperää ei kuitenkaan ole määritetty. Kirsikkajuomasta kannettava aksiisi on samansuuruinen kuin simasta. Hedelmäviinejä ei aksiisiasetuksissa mainita, mutta esimerkiksi vuonna 1556 tynnyri omenaviiniä tuotiin Tallinnasta Viipuriin.³⁵

Miten nämä asetukset toteutuivat käytännössä? Ensimmäisen kerran aksiisia on Turussa todistettavasti maksettu vuonna 1577. Edellinen tilikirja on vuodelta 1556, ja ensimmäinen aksiisiasetus vuodelta 1557, joten on mahdollista, että uutta maksua on alettu periä heti sen tultua voimaan. Tätä on kuitenkin säilyneen aineiston perusteella mahdoton sanoa. Aksiisia ei jostain syystä enää peritä vuoden 1592 jälkeen.

Tilikirjoissa mainitut, Turussa maksetut aksiisit on koottu taulukkoon 1 ja liitteeseen 3. Vertaamalla sitä liitteen 2 aksiisiasetuksiin voi huomata, että Suomeen tuotiin huomattavan paljon vähemmän tuotteita, mitä asetuksissa on mainittu. Maksetun aksiisin määrä saattoi vaihdella jopa saman vuoden tullitilissä, kuten kävi esimerkiksi vuonna 1590. Viini on hallitseva juoma, ja siitä maksettu aksiisi on useimmissa tapauksissa samansuuruinen mitä kuningas siitä halusi. Lyypekkiläisen siman aksiisi on maksettu niin kuin pitikin.

Taulukko 1. Turussa juomittain maksetut aksiisit markkoina 1577–1591.

	1577-78	1581-85	1590	1591
OLUT				
Lyypekin olut, vati			4	
SIMA				
Sima, tynnyri	1,75			
* Lyypekki		3	3	6
VIINI				
Viini (yl.), aami	4			8
Reininviiini, aami		6	6	8
Ranskalainen, aami		4	4, 6	8
* härkä		4	4, 6	8
Maalaisviini, aami			6	
Espanjalainen, aami		4	8	

Lähteet: KA

Turun kaupungin tullitili 1576–1578(233e)

Turun kaupungin tullitili 1581–1585 (233g)

Turun kaupungin tullitili sekä tuonti- ja vientiluettelot 1590–1591 (234)

³⁵ Införseln till Wiborg År 1556, Arwidsson 6, 321.

Tullitileistä käy selkeästi ilmi se, että aksiisia perittiin myös verovapailta ja se maksettiin silloin, kun juoma tuotiin maahan, kuten kuningas oli määrännyt. Tämän voi nähdä jokaiselta vuodelta, jona aksiisia on peritty. Myös kuninkaan käskyä periä aksiisi kotimaisista vähittäismyyntiin tarkoitetuista juomista noudatettiin, ainakin joskus. Pormestari Mikko Kranck joutui maksamaan aksiisin jälkikäteen tynnyrillisestä suomalaista simaa ja 2½ aamista reininviiniä, jotka hän oli ostanut aksiisivapaalta kauppakumppaniltaan.³⁶ Huomattavaa on, että lähes kaikista tuoduista juomista on maksettu aksiisia. Tämä antaisi ymmärtää, että lähes kaikki juomat ovat menneet vähittäismyyntiin.

Suurimman osan kaupankäynnistä hoitivat varakkaimmat, tullivapaat porvarit. Juoma-aksiisi oli luultavasti jonkinlainen tullin korvike, sillä sitä olivat velvoitetut maksamaan myös tullista vapautetut porvarit, jotka toivat suurimman osan alkoholijuomista. Mutta miksi juuri alkoholijuomille asetettiin lisämaksu? Miksi aksiisia ei asetettu esimerkiksi kankaille, joita tuotiin paljon enemmän kuin juomia? Kaupungissa kivitalon omistavien porvareiden tullivapaus oli kirjattu jo Maunu Eerikinpojan kaupunginlakiin, joten tullivapaiden porvareiden määrää oli vaikea lähteä muuttamaan. Ratkaisu saattaa piillä vähittäismyyntissä. Kruunu ei halunnut lisämaksua juomatuonnille yleensä, vaan vain sellaisille juomille, jotka päätyivät myytäväksi kannuittain eteenpäin. Suurin osa juomista oli tullivapaiden porvareiden tuomia, joten kruunu ei voinut kerätä niistä tullimaksuja, mutta suurin osa niistä meni vähittäismyyntiin. Kruunu pyrki juoma-aksiisilla saamaan tästä alkoholijuomien tuonnista ja vähittäiskaupasta osansa. Asetuksissa ei ole nähtävissä minkäänlaista kansan siveyteen tai terveyteen puuttuvaa funktiota, vaan juoma-aksiisi esitetään puhtaasti taloudellisenä ratkaisuna.

2.2 Turkuun tuodut juomat

Edellä on esitelty erilaisia Ruotsin valtakuntaan tuotuja juomatyyppejä aksiisiasetusten pohjalta. Mitä juomia päätyi Suomeen asti ja kuinka paljon? Sen selvittämiseksi olen käyttänyt Turun kaupungin tullitilejä, joita on säilynyt hyvin hajanaisesti 1500-luvun jälkimmäiseltä puoliskolta. Käyttämäni tullitilit ovat vuosilta 1549, 1556, 1559, 1577–78, 1584–85 ja 1590–94. Näiden tilien antamat tiedot tuontijuomista on koottu tiivistetysti taulukkoon 2 ja laajemmin liitteeseen 4, josta löytyvät myös lähdeviitteet.

³⁶ KA, Turun kaupungin tullitili 1581-1585 (233g), jakso 22.

Tullitilit eivät ole kattavia, ja eri kirjurit ovat käyttäneet erilaisia merkintätapoja. Yleensä tilit kirjataan laivoittain, ja laivan saapumispäivämäärän, lähtöpaikan ja laivurin perään on kirjattu, kuka on tuonut laivalla ja mitä. Myös mahdollinen tullivapaus tai puolitulli on merkitty. Vuoden 1577–78 tullitili poikkeaa tyyliältään muista tileistä, minkä näkee myös taulukosta.³⁷ Tiliin on laskettu yhteen koko vuoden tulli niin koko- ja puolitullin kuin tullivapaidenkin osalta. Näin ollen on mahdotonta sanoa, mistä juomat ovat tulleet ja ketkä niitä ovat tuoneet, muutamaa yksittäistapausta lukuun ottamatta. Näiden vuosien lukuja ei siis pidä ottaa koko tuontina, mutta koska joitain lukuja on saatavilla, olen päättänyt ottaa vuodet mukaan taulukkoon.

Tullitileistä ei ole mahdollista saada kokonaiskuvaa alkoholin kulutuksesta, mutta se antaa osviittaa siihen, millaisia juomia tuotiin, mistä ja kuinka paljon suhteessa toisiinsa. Yksittäisen henkilön tuomat määrät olivat yleensä pieniä, yhtä tynnyriä, vatia tai aamia. Juomat saattoivat mennä omaan käyttöön tai myytäväiksi. Kun aksiisin maksuun alettiin kiinnittää huomiota 1570-luvulla, sitä perittiin lähes kaikista juomista, mikä antaisi ymmärtää, että lähes kaikki juomat menivät vähittäismyyntiin.

Kaikkia tuotuja juomia ei merkitty tullitileihin. Laitonta purjehdusta harrastettiin yleisesti, ja noilta matkoilta on saattanut tarttua mukaan esimerkiksi simaa. Lisäksi kauppiaille oli tapana lähettellä toisilleen lastin mukana lahjoja, joita ei merkitty tilikirjaan ja joista ei maksettu veroa. Lahjat olivat yleensä syötävää tai juotavaa, esimerkiksi danzigilaista olutta tai lyypekkiläistä simaa.³⁸

Suosituimmat tuontijuomat koko tarkastelukaudella olivat reininviini ja sima. Reininviini oli hyvä ja kohtuuhintainen perusviini, jota Olaus Magnuksen mukaan oli tarjolla useimmissa krouveissa ja viinituvissa.³⁹ Reininviiniä tuotiin aluksi Danzigista ja Tallinnasta, myöhemmin Tallinna vaihtui Lyypekkiin. Tallinnan rooli Turun kaupassa alkoi vähentyä 1500-luvulla, ja monet lyypekkiläiset tuotteet, jotka aiemmin ostettiin Tallinnasta, haettiin nyt suoraan Lyypekistä.⁴⁰ Pieniä määriä reiniläistä on tuotu myös muista kaupungeista.

Hunajaa, siman raaka-ainetta, tuotiin Suomeen paljon, mutta niin tuotiin myös simaa. Aluksi simaa tuotiin Riikasta ja Danzigista, myöhemmin simakauppa keskittyi Lyypekkiin, josta tuotiin

³⁷ Turun kaupungin tullitili 1576–1578(233e); Liite 3.

³⁸ Leskelä 2007, 32.

³⁹ Pohjoisten kansojen historia 82–83.

⁴⁰ Kuujo 1981, 125; Nikula 1987, 267, 273; Liite 3.

nimenomaan paikallista simaa. Yksittäisiä tynnyreitä tuotiin myös Kööpenhaminasta, mutta niiden kohdalla siman valmistuspaikkaa ei mainita. Hunajakauppaan en ole keskittynyt, sillä ennen sokeriruo'on viljelyn aloittamista 1700-luvulla hunaja oli pääasiallinen makeutusaine, jota käytettiin monenlaisessa ruoanlaitossa. Sen tuominen ei siis välttämättä merkinnyt juomaksi päätymistä.

Taulukko 2. Turussa tullatut alkoholijuomat 1549–1594.

	1549	1556	1559	1577	1578	1584	1585	1590	1591	1592	1593	1594*
VIINIT, aami												
Reininviiini	20,5	40	38			46	29	26,5	52	44,75	30	22
Ranskalainen						94,25	57	9,5	74	22,75	33,25	34
Bastard		0,5	0,5									
Poitoulainen			4,5									
Maalaisviini						3		7		3		
Espanjalainen							3	8	3			
Muu viini				6	25			2	5,5			
YHT	20,5	40,5	43	6	25	143,25	89	53	134,5	70,5	63,25	56
SIMA, tynnyri	23	10		18	16	46	23	47	66	43	25,5	7
KIRSIKKAJUOMA, tynnyri		1										
OLUT, vati												
Preussilainen	3	29,8	4,4									
Mumma		4										
Hampurilainen												1
Muu olut		12,8						52		11,6	20	12,2
YHT	3	46,6	4,4					52		11,6	20	13,2
PALOVIIINA, kahdeksikko		54	5			1				21		4

* tilikirja päättyy jo 24.6.

Lähde: Liite 3.

1580-luvulta eteenpäin alettiin tuoda myös ranskalaista viiniä. Ranskalaiset viinit olivat Olaus Magnuksen mukaan kirpeitä ja happamia, ja niitä käytettiin halvan hintansa vuoksi usein ehtoollisviininä.⁴¹ Hienommasta reiniläisestä ei kuitenkaan suoraan siirrytty halvempaan vaihtoehtoon, vaan myös reininviiinin tuonti säilyy suhteellisen samoissa lukemissa. Yleensä ranskalaista tuotiin Danzigista ja Lyypekistä. Muita viinejä tuotiin hyvin satunnaisesti, eikä niillä ollut kovin suurta merkitystä viinikaupalle kokonaisuudessaan.

Ranskalaisen viinin tuonnin kasvu liittyy luultavasti uskonpuhdistukseen ja muuttuneisiin ehtoolliskäytäntöihin. Katolisena aikana Kristuksen veri oli varattu vain papeille, mutta

⁴¹ Pohjoisten kansojen historia, 82–83.

uskonpuhdistuksen myötä ehtoollista nauttiva joukko lisääntyi. Olisi mielenkiintoista selvittää, pitääkö Olaus Magnuksen maininta ranskalaisesta viinistä vain ehtoollisviininä paikkansa, ja ostivatko lähinnä kirkolliset toimijat Turkuun tuodun viinin. Aksiisia ranskalaisesta viinistä on kuitenkin maksettu kuin muistakin vähittäismyyntiin tarkoitetuista juomista.

Olutta tuotiin yllättävän vähän, ei edes joka vuosi. Ilmeisesti oluenpanotaito oli sen verran kehittynyt myös ulkomaalaistaustaisten porvarien mielestä, ettei helposti itse valmistettavaa juomaa tarvinnut tuoda. Oluen raaka-aineita, erityisesti humalaa, tuotiin sen sijaan paljon, ja humala mainitaankin monissa tullitilien yhteenvedoissa heti suolan, tärkeimmän tuontitavaran, jälkeen. On laskettu, että humalaa tuotiin noin viidenneksen koko tuonnin arvosta vuonna 1559.⁴²

Tuontiolut oli 1550-luvulla yleensä preussilaista (*pryssing*) ja 1590-luvulta eteenpäin pelkkää olutta. 1556 oli erityisen hyvä olutvuosi, sillä preussilaisen lisäksi tuotiin myös mummaa ja stralsundilaista olutta. Kyseiseltä vuodelta löytyy myös ainoa maininta kirsikkajuomasta. Pitkän oluettoman kauden jälkeen vuonna 1590 maahan aletaan tuoda myös lyypekkiläistä olutta ja muita olutlaatuja Stralsundista, Wismarista, Hampurista ja Danzigista. Määrät eivät kuitenkaan vedä vertoja viinikaupalle. Poikkeuksen tekee vuosi 1590, jolloin Stralsundista ja Lyypekistä tuotiin olutta yli 70 vattia. Preussilaista olutta tai mummaa ei tullitileissä mainita enää vuoden 1559 jälkeen, vaikka aksiisiasetuksissa ne ovat näkyvissä edelleen.

'Muu olut' -kategoriaan olen laittanut ne oluet, joihin viitataan pelkästään sanalla 'öl' sekä Lyypekistä tuodun lyypekkiläisen oluen. Joillain Lyypekistä tulevilla laivoilla on tuotu nimenomaan lyypekkiläistä olutta (*lybs öl*), mutta välillä lastissa mainitaan pelkästään olutta. Näillä tuskin on suurtakaan eroa, eikä Lyypekistä luultavasti ole tuotu olutta, jota ei ole siellä pantu, mutta jonka alkuperää ei ilmoiteta. Preussilaista ja hampurilaista olutta on tuotu Danzigista, Stralsundista ja Lyypekistä, ja tällöin juoman alkuperä tai tyyppi on ilmoitettu. Etenkin preussilainen olut ei enää 1500-luvulla välttämättä viitannut oluen valmistuspaikkaan, vaan tiettyyn oluttyyppiin, jota voitiin panna muuallakin.⁴³ Sama saattaa päteä hampurilaiseen olueen. Pelkkää 'olutta' tuotiin Stralsundista, Wismarista, Danzigista ja Lyypekistä. Voi olla, että kaupunkien oluenpanokulttuurit vaihtelivat, ja aikalainen olisi osannut erottaa stralsundilaisen ja wismarilaisen oluen. Tileissä tai muissakaan lähteissä ei ole kuitenkaan säilynyt tarkempia kuvauksia oluiden laadusta tai niihin käytetyistä maltaista.

⁴² Nikula 1987, 290; Pihkala 2001, 39.

⁴³ Unger 2004, 194.

Oluen lisäksi myös paloviinaa tuotiin vähän. Sitäkin tuotiin eniten vuonna 1556, 54 kahdeksikkoa eli $6\frac{3}{4}$ tynnyriä. Tullitilit eivät viittaa suoraan siihen, että paloviinaa olisi tuotu juotavaksi, sillä se on yleensä merkitty erilleen juomista ja esimerkiksi ruudin yhteyteen. Ainakin osa paloviinasta on mennyt ruodinvalmistukseen, ehkä pieni osa lääkinnällisiin tarkoituksiin. Yllättävästi vuonna 1556 tuodusta paloviinasta on maksettu aksiisia, vaikka sitä ei ole vielä edes mainittu aksiisiasetuksissa. Vasta vuoden 1591 aksiisiasetus määrää paloviinasta maksettavan aksiisia. Paloviinaa tuotiin myös vuosina 1592 ja 1594, mutta näinä vuosina ei ole maksettu aksiisia ollenkaan.

Yleisesti ottaen voidaan sanoa, että 1500-luvun jälkimmäisellä puoliskolla tuontijuomien kauppa laajeni ja monipuolistui. 1500-luvun puolivälissä tuotiin lähinnä hienompia tuotteita, kuten preussilaista ja reininviiniä, vuosisadan loppua kohden reininviini piti pintansa muiden viinilaatujen tullessa markkinoille. Aluksi ranskalaisen viinin aksiisi oli reinitäistä pienempi, mutta vuosisadan loppua kohden ero tasoittui ja lopulta hävisi kokonaan. Luultavasti ranskalaisen viinin tuonnissa nähtiin tienaamismahdollisuus myös kruunulle. Olutkaupan painopiste siirtyi preussilaisesta oluesta ja mummasta tavalliseen olueeseen, jota tuotiin eri kaupungeista, pääasiassa Lyypekistä.

Lyypekin sima oli viinin jälkeen suosituin tuontijuoma. Useimmat kauppiat toivat simaa tynnyrin tai kaksi, mutta suurempiakin määriä voitiin tuoda kerralla: Riikasta 8.6.1556 saapuneessa laivassa toivat sekä Henrik Mylläri että rouva Hebla kumpikin 4 tynnyriä simaa á 11 mk,⁴⁴ muuan herra Bertil toi Lyypekistä 19.5.1590 kahdeksan tynnyriä simaa ja 10 nelikkoa olutta,⁴⁵ ja William Bruun toi kuusi tynnyriä lyypekkiläistä simaa 17.5.1591.⁴⁶ Samoihin aikoihin suomalaisesta simasta maksettiin lyypekkiläistä korkeampaa aksiisia, ja suomalainen sima oli ruotsalaista kalliimpaa myös vuodelta 1574 säilyneessä hinnastossa.⁴⁷ Eikö kotimainen simantuotanto riittänyt, vai pitikö markkinoille saada halvempaa kilpailijaa? Luultavasti kyse on molemmista. Hunajaa piti erikseen tuoda Suomeen, mikä nostaa jo valmiiksi siman tuotantokustannuksia. Simaa voitiin panna eri vahvuisena riippuen hunajan määrästä ja siitä, kauanko siman annettiin käydä. Ehkä Suomessa kannatti keskittyä hunajan pitkälle vietyyn jalostamiseen, koska lyypekkiläistyylistä, halvempaa simaa sai jo Lyypekistä. Suomalainen sima on hyvinkin voinut olla vahvaa ja makeaa, jolloin sen korkeampi hinta on perusteltua.

⁴⁴ KA, Turun kaupungin tullitili 1556–1556 (233a), jakso 62.

⁴⁵ KA, Turun kaupungin tullitili sekä tuonti- ja vientiluettelot 1590–1591 (234), jakso 24.

⁴⁶ Id, jakso 124.

⁴⁷ Taulukko 3, s. 48.

Vuosi 1556 nousee taulukossa monella tavalla esiin. Silloin tuotiin sekä määrällisesti paljon että useita juomalaatuja, muun muassa ulkomaalaisia oluita, ainoa tunnettu kirsikkajuomatynnyri sekä lähes seitsemän tynnyriä paloviinaa, jota ei koko muuna tarkastelujaksona tuoda yhteensä niin paljon. Runsas ja monipuolinen tuonti selittyy linnan uudella herralla, Juhana-herttualalla, jolle isänsä Kustaa Vaasa läänitti Suomen herttuakunnan vuonna 1556. Juhana-herttua pani toimeen linnalla monia uudistuksia ja piti mahtavaa renessanssihovia, jolle tietysti piti tarjota arvoisensa juomat.⁴⁸ Kruunu ei pystynyt suoraan käymään kauppaa Lyypekin tai Danzigin kanssa, vaan kaupungin rikkaimmat porvarit toimivat kruunun alihankkijoina.⁴⁹ Juomia tosin tuotiin niin hajanaisesti, jokainen vain yhden aamin tai vadin, että useimmat kaupungin porvarit ovat luultavasti haistaneet markkinaraon ja tuoneet juomia juhlallisuuksia varten. Juomat voitiin myydä linnalle, ja uutta linnanisäntää juhlittiin varmasti myös kaupunkilaisten keskuudessa.

Valitettavasti Juhanan renessanssihovin myöhemmältä ajalta ei ole säilynyt tullitilejä. Erityisen mielenkiintoista olisi nähdä, mikä oli kaupungin juomatuonti vuonna 1562 kun Juhanan morsianta, puolalaista prinsessaa Katariina Jagellonicaa odotettiin linnalle. Hovinpito Turussa päättyi Juhanan jouduttua veljensä, kuningas Erikin vangiksi vuonna 1563, jolloin linnan elämä hiljeni.⁵⁰ Kenties Juhanan renessanssihovin antama malli muutti kaupungin porvariston tapoja ja juomatottumuksia, sillä tullitilien jatkuessa normaaleina vuodesta 1584 on juomien kulutus selvästi kasvanut ja monipuolistunut.

Olutkaupassa vuosi 1590 oli poikkeuksellinen vuoden 1556 lisäksi. Molempina vuosina tuotiin noin 50 vatia, kun muina vuosina tuonti oli noin kymmentä vatia, jos sitäkään. Vuosina 1570–1595 käyty Venäjän sota tuskin vuoden 1590 kulutusta selittää, sillä muiden sotavuosien tuonti ei kaavasta poikkea, vaikka Turun linna oli koko sodan ajan tärkeä huoltokeskus. Varsinaisia taisteluja ei Länsi-Suomessa käyty.⁵¹ Muiden sotavuosien tuonti ei ole mitenkään silmiinpistävä, ja esimerkiksi vuonna 1591 olutta ei tuotu ollenkaan. Tuona vuonna tuotiin kuitenkin huomattava määrä viiniä, 134 aamia. Tätä enemmän viiniä tuotiin vain vuonna 1584, 143 aamia. Molemmat viinituonnin piikit selittyvät ranskalaisen viinin tuonnilla. Kirkollisessa maailmassa ei kuitenkaan noina vuosina tapahtunut mitään erityistä. Turun piispainistuin oli ollut vapaana piispa Juustenin kuoltua vuodesta 1575, mutta Eerikki Sorolainen nimitettiin piispaksi jo 1583.⁵² Kuningas Juhana III kuoli 1592,

⁴⁸ Helenius 1992, 17–19.

⁴⁹ Nikula 1987, 506.

⁵⁰ Helenius 1992, 18–19.

⁵¹ Nikula 1987, 49–51.

⁵² Nikula 1987, 566–567.

mutta tuskin hautajaisiin olisi edellisenä vuonna valmistauduttu. Vaikka nämä juomatuonnin huippuvuodet eivät sovi normaaliin vaihteluväliin, on tässä vaiheessa mahdoton sanoa, mistä yksittäiset piikit johtuivat.

Entä se paloviina? Turun linnasta on tietoja siitä, että paloviinaa tarjottiin erityisesti venäläisille lähettiläille. Heitä on varmasti nähty Juhanan hovissa. Linnalle hankittiin oma viinapannu vuosisadan puolivälissä niin, että se mainitaan tileissä ensi kertaa vuonna 1566, joten sitä ennen oli pärjättävä ostoviinalla.⁵³ Vuosisadan lopulla paloviinasta on vain yksittäisiä mainintoja, joten tapa juoda viinaa ei vielä 1500-luvulla juurtunut turkulaisten keskuuteen. Vuonna 1592 viinaa tuotiin selvästi muita vuosia enemmän lukuun ottamatta Juhana-herttuan juhlallisuuksia vuonna 1556. Juhana III kuoli vuonna 1592, mutta on vaikea nähdä, mikä yhteys sillä olisi turkulaisten paloviinakulutukseen. Ehkä linnantileistä selviäisi se, onko viina myyty sinne, vai onko se jäänyt kaupunkilaisille.

Tuontijuomien osuus kaupankäynnistä oli pieni koko tarkastelujakson ajan. Oscar Nikulan mukaan vuonna 1559 viinintuonti oli 1,5 % kokonaistuonnin arvosta.⁵⁴ Tuona vuonna tuotiin viinin lisäksi myös hieman olutta ja paloviinaa, mutta prosenttia se ei kovin paljon korkeammaksi nosta. Erkki Pihkala päätyy hieman korkeampaan osuuteen, neljään prosenttiin, mutta tähän lukuun sisältyvät kaikki juomat eikä tarkkaa vuotta ilmoiteta.⁵⁵ Vuosisadan lopulla, vuosina 1595–1597 viinin ja siman yhteenlaskettu tuonti olisi Nikulan mukaan noussut jo 9% koko tuonnista.⁵⁶ Nousu selittyy pääosin siman ja viinin kulutuksen kasvulla sekä vuoden 1590 suurella oluentuonnilla.

Mika Kallioinen on käyttänyt Kustavi Grotenfeltin laskelmia, joissa tuontitavaroille on annettu laskennallinen hinta, jonka perusteella on arvioitu koko tuonnin arvoa. Grotenfelt on arvioinut oluen hinnaksi 3 markkaa tynnyriltä ja viinin 40 markkaa aamilta.⁵⁷ Simaa hän ei ole laskenut. Vain harvoin on tullitileihin kirjattu juomien hintoja, mutta vuosisadan puolivälissä reininviiinin arvo oli noin 30 markkaa aamilta, kymmenen markkaa vähemmän kuin Grotenfeltin arvio.⁵⁸ Hinta on tosin saattanut nousta vuosisadan loppua kohden. Vaikka viinin hinnan arvioisi yläkanttiin, ei se Grotenfeltin mielestä muodosta kuin 2 % kokonaistuonnin arvosta. Oluen Grotenfelt lukee muihin kauppatavaroihin, mutta sen osuus tuonnista oli vielä pienempi kuin viinin. Eri laskutavoista

⁵³ Nikula 1987, 506–507.

⁵⁴ Nikula 1987, 289.

⁵⁵ Pihkala 2001, 40.

⁵⁶ Nikula 1987, 289.

⁵⁷ Kallioinen 2000, 190–191, taulukko 9, alaviite 121.

⁵⁸ KA, Turun kaupungin tullitili 1556 (233a), jakso 3 ja 25.

riippuen alkoholijuomien tuonti jää kuitenkin alle kymmeneen prosenttiin kokonaistuonnista, vaikka kalliina tuotteena juomien osuuden voisi olettaa olevan suurempi.

Yleisesti hyväksytyn käsityksen mukaan kaupankäynnin arvo ja volyyymi kasvoi Euroopassa läpi keskiajan ja vielä 1500-luvulla. Mika Kallioinen on arvioinut väitteen paikkaansa pitävyyttä Suomen kohdalla. Hänen mielestään Suomen kaupankäynti luonnollisesti kasvoi läpi keskiajan kaupunkilaitoksen ja hansan myötä. Kasvu oli voimakasta aina 1500-luvun puoliväliin asti, jonka jälkeen se hiipui. 1500-luvun alkupuolella kehitys ei ollut enää laivojen määrän kasvua, vaan kauppatarvikkeiden arvonnousua. Kauppa alkoi erikoistua ja liiketoiminta monipuolistua. Taso pysyi samana vuosisadan loppupuolelle, jolloin Ruotsin nouseva suurvalta-asema ja jatkuva sodankäynti alkoi vaikuttaa kaupankäyntiin.⁵⁹ Samaan näkemykseen on päätenyt myös Erkki Pihkala. Hänen mielestään tuonti ei kasvanut enää 1500-luvun jälkimmäisellä puoliskolla.⁶⁰

Kaupankäynnin kasvun hiipuminen 1500-luvulla ei kuitenkaan täysin päde juomakauppaan. Juomia tuotiin vuosisadan loppua kohden enemmän ja monipuolisemmin. Tullitiliaineistossa vedenjakajaksi nousee 1560- ja 70-luku, joilta tilejä ei ole säilynyt tai tiedot ovat puutteellisia. 1550-luvulla reininviiä tuotiin 20–40 aamia vuosittain, simaa 10–20 tynnyriä. Oluentuonti vaihteli kolmesta vadista neljääkymmeneen. Tauon jälkeen reininviiä tuotiin 20–50 aamia vuosittain ja uutta tulokasta, ranskalaista viiniä, hyvin vaihtelevia määriä, aina 10 aamiasta 90 aamiin. Simaa tuotiin 20–60 tynnyriä vuosittain, eli sen kohdalla tuonnin kasvu on selkeää. Olutta tuotiin 10–20 vatia vuoden 1590 poikkeusta lukuun ottamatta. Luultavasti alkoholijuomat olivat sellaisia ylellisyystuotteita, joita oli helppo hankkia ja joilla pystyi osoittamaan muillekin varallisuutensa. Varmasti myös Turun linnan hovin esimerkki vaikutti kaupunkilaisiin juomatapoihin.

Juomakaupan kannalta tärkeimmät kaupungit olivat Danzig ja Lyypekki. Niistä tuotiin lähes kaikki juomat. Mika Kallioinen korostaa Tallinnan ja Turun välisiä kauppasuhteita,⁶¹ mutta juomatuonnissa ne eivät ole kovin merkittäviä. Yksittäisiä vateja ja tynnyreitä kaupungista toki tuli. Oscar Nikulan mukaan Tallinnan rooli väheni 1500-luvun kaupankäynnissä, koska Kustaa Vaasa rohkaisi käymään Venäjän-kauppaa suoraan, ei Tallinnan tai Riikan kautta.⁶² Myös Helsingin perustaminen vuosisadan puolivälissä vähensi kaupankäyntiä Tallinnan kanssa. On mielenkiintoista, että Kustaa Vaasa pyrki aktiivisesti irtautumaan hansan ja erityisesti Lyypekin kaupasta, mutta

⁵⁹ Kallioinen 2000, 197–198.

⁶⁰ Pihkala 2001, 39–40.

⁶¹ Kallioinen 2000, esim. 196.

⁶² Nikula 1987, 267.

hänen kuolemansa jälkeen ennen Riikasta haettua simaa alettiin tuoda Lyypekistä. Myös lyypekkiläisen oluen kauppa kasvoi Kustaa Vaasan jälkeen. Kuningas ilmeisesti onnistui tavoitteissaan hillitä kauppaa Lyypekin kanssa, ja vasta hänen kuoltuaan kauppaa pystytettiin jatkamaan normaalisti. Kustaa Vaasa oli noussut Ruotsin kuninkaaksi vuonna 1523 Lyypekin ja hansan tuella, ja uusi kuningas oli näille korviaan myöten veloissa. Suosimalla kotimaista ja estämällä suomalaisten tuotteiden viennin Lyypekkiin hän keräsi varallisuutta kruunulle ja pyrki häiritsemään Lyypekin mahtia Ruotsin kaupankäynnissä. Siinä hän lopulta onnistuikin.⁶³ Selvemmin Kustaa Vaasan kauppapolitiikka näkyy myöhemmin käsiteltävässä humalakaupassa, kun tullitilit kertovat lähinnä hänen poikiensa hallituskausista.

Alkoholijuomat olivat tarkastelujaksonani varsin vähäisessä asemassa kaupankäynnin kokonaiskuvan kannalta. Tärkeintä kauppatuotetta, suolaa, ei syrjäyttänyt mikään, ja myös humalaa ja kankaita tuotiin paljon. Ulkomaiset alkoholijuomat olivat ylellisyyttä, eivätkä edes rikkaimmat porvarit nauttineet viiniä päivittäin. Kotitekoinen olut oli yleisin juoma myös varakkaampien keskuudessa, vain sen vahvuus vaihteli. Yleensä tuontijuomista ja kaupankäynnistä puhuttaessa nostetaan esiin vain viinikauppa, ehkä myös tuontioluet, vaikka simaa tuotiin Suomeen olutta enemmän ja tasaisemmin.

⁶³ Pihkala 2001, 32–33.

3. Olut on oikea nimesi

Suomalaisten tärkeimpänä alkoholijuomana voidaan pitää olutta. Sitä on pantu täällä luultavasti yhtä kauan kuin viljaa on viljelty, noin 3 000–4 000 vuoden ajan. Oluen tärkeästä asemasta suomalaisessa kulttuurissa kertoo esimerkiksi se, että sille on seipitetty oma syntyruno.⁶⁴ Myös kahdesta oluen valmistusaineesta, ohrasta ja humalasta, on säilynyt syntykertomus. Vastaavaa syntyrunoa ei tunneta muista elintarvikkeista, esimerkiksi muista viljalajeista, leivästä, lihasta tai kalasta. Olutta on käytetty muun muassa uhrilahjana, päivittäisenä ravintona ja veronmaksun välineenä. Veroja voitiin maksaa myös oluen valmistusaineina, maltaina ja humaloina.⁶⁵

Vaikka suomalaisella oluella on pitkä historia, on sen rooli ja koostumus muuttunut vuosisatojen kuluessa. Oluen rooli päivittäisenä elintarvikkeena oli vahva aina viinan ja kahvin yleistymiseen 1700- ja 1800-luvuilla. Olutta käytettiin myös erilaisissa rituaaleissa niin, että sen käyttö ja siihen liittyviä uskomuksia voitiin tallentaa kansanperinnettä kerätessä 1800- ja 1900-luvuilla.

Suurin oluen koostumuksessa tapahtunut muutos ajoittuu tutkimusajankohtaan, keskiajan loppuun ja uuden ajan alkuun. Silloin oluen maustamisessa alettiin käyttää humalaa saksalaisen esimerkin mukaan. Vähitellen humalan käytöstä tuli normi ja se syrjäytti vanhemmat maustekasvit, kuten katajan ja suomyrtilin. Katajan käyttö oluen mausteena säilyi kuitenkin itäisen Hämeen sahtialueilla niin, että Matti Räsänen ja muut tutkijat saivat tallennettua tämän perinteen 1960-luvulla. Nykyään sahtikulttuuri on taas uudessa nousussa muun perinneinnostuksen myötä.

Olut oli arjen ja juhlan hallitseva juoma, mutta muitakin juomia tunnettiin. Viini oli kallis tuontitavara, ja sitä oli tarjolla lähinnä yläluokan pöydässä. Kansanomaisista juomista ei ole juurikaan aikalaismerkintöjä, ja myöhemmän ajan kansatieteelliseen materiaaliin on suhtauduttava varauksella. Talonpoikien kotitaloudet olivat kuitenkin joustavampia kuin suuret linna- ja kartanotaloudet, ja talonpojilla oli mahdollisuuksia valmistaa pieniä määriä erilaisia juomia ja sopeuttaa juomataloutensa vaihteleviin olosuhteisiin.

⁶⁴ Syntyruno on eräänlainen luomiskertomus, jossa kerrotaan, mistä jokin asia on syntynyt tai peräisin. Tämän luvun nimi on otettu Matleena Kuivalattaren vuonna 1846 laulamasta oluen syntyrunosta. SKVR VII2 1314 b.

⁶⁵ Apo 2001, 50–51, 69; Räsänen 1977, passim; Talve 1990, passim.

1800- ja 1900-luvuilla kerätyssä kansanperinnetiedossa tunnetaan oluen lisäksi muita viljapohjaisia juomia, joista suurin osa on valmistettu käyttämällä tai hapattamalla. Näitä juomia on valmistettu sekä maltaista että jauhoista, ja suurin osa valmistuu nopeasti, muutamassa päivässä. Ottaen huomioon oluen pitkän valmistusajan, sen vaatiman työn ja valmiin oluen lyhyen säilyvyyden, on varmasti 1500-luvullakin juotu jauhokaljaa ja muita parissa päivässä valmistuvia juomia. Kuitenkin kansanperinteen laajamittaisen keruun aikana uudet tulokkaat viina ja kahvi olivat jo arkipäiväisessä käytössä, eikä tilanne ole sama kuin 1500-luvulla. Vaikka juomia tunnetaan paljon, johtuu se enimmäkseen siitä, että eri paikkakuntien juomia on saatettu kutsua eri nimillä.⁶⁶

Piimää juotiin keskiajan lopulla, mutta se oli luonteeltaan kausituote. Lehmät olivat ummessa talvisin, joten lypsy voitiin suorittaa vain kesäaikaan. Suurin osa kermasta kurnuttiin voiksi, joka oli Suomen tärkeimpiä vientituotteita, ja piimää syntyi vointuotannon sivutuotteena.⁶⁷ Se oli kuitenkin alemman luokan juoma, mikä käy ilmi esimerkiksi Kustaa Vaasan voudinohjeista vuodelta 1558. Kuningas luettelee, kuinka paljon eri ruoka-aineita kuuluu hovimiesten (soinien ja virkamiesten) ja palveluskunnan kestitukseen vuosittain. Viljatuotteiden, lihan, kalan, voin ja suolan osuus on tarkasti määritelty, mutta papuja, kaalia, herneitä ja nauriita tuli olla *”niin paljon kuin tarvitaan”*. Palveluskunnalle tuli olla myös piimää tarpeen mukaan, mutta hovimiesten kestityksessä sitä ei mainita. Luultavasti kyse on ennemmin siitä, ettei juoma kelvannut heille kuin siitä, ettei piimää haluttu heille tarjota.⁶⁸

Myös sima on tunnettu jo kauan. Simaa sekä tuotiin Suomeen että vietiin täältä. Historiallinen sima on kuitenkin eri asia kuin nykyinen vappusima. Simantekoon käytettiin hunajaa, ja pitkään käyttämällä siitä saatiin hyvin alkoholipitoinen ja makea, jopa liköörimäinen juoma. Luonnollisesti simankin maku riippuu hunajan määrästä ja laadusta sekä kypsymiseen käytetystä ajasta. Mehiläistenhoito on Suomessa kohtuullisen uusi elinkeino, niinpä simantekoon käytettiin yleensä tuontihunajaa.⁶⁹

Erik Flemingin maakirjassa vuosilta 1532–1560 on säilynyt pieni katkelma siitä, miten simaa 1500-luvun puolivälissä tehtiin. Se on kenties sama resepti, mitä Flemingin puoliso Hebba Sparre käytti. Hunajaa ja vettä keitetään, päältä kuoritaan vaahto ja annetaan jäähtyä. Jäähtyneeseen hunajaveteen lisätään hiiva, ja annetaan käydä, kunnes hiiva muuttuu ruskeaksi. Simaa tulee kypsyttää vuoden

⁶⁶ Räsänen 1977, 146, 151–155.

⁶⁷ Helenius 1992, 49; Talve 1990, passim.

⁶⁸ Ordinsans för Slotts- och Gårdsfogdar i Finland 1558, Arwidsson 4, 361.

⁶⁹ Apo 2001, 45; Mäntylä 1998, 9–12; Malminen 1980, 48.

verran, jonka jälkeen se kaadetaan uusiin tynnyreihin. Simaa voi maustaa suopursulla tai humalalla. Alkoholimäärä riippuu hunajan ja veden suhteesta, jota ei katkelmassa ole säilynyt, mutta muiden tietojen perusteella sen on laskettu olevan noin 17 prosenttia.⁷⁰ Toisaalla mainitaan, että hunajan ja veden suhde on vahvimmissa simoissa 1/4 tai jopa 1/2. Myös laimea sima tunnettiin 1500-luvulla, mutta vappusimaa tuskin on lähdetty kuljettamaan pitkiä matkoja, vaan se on ollut paikallisesti valmistettava, nopea juoma.⁷¹

3.1 Oluenpano

Oluenpanoon tarvitaan yksinkertaisimmillaan vain kahta raaka-ainetta: maltaita ja vettä. Tekniikka on säilynyt periaatteiltaan samanlaisena vuosituhansia. Suurin yksittäinen muutos on se, että keskiajalla alettiin käyttää humalaa oluen mausteena. Aiemmin makua saatiin esimerkiksi katajasta, suopursusta ja erilaisista yrteistä. Näitä oluen mausteita käsitellään tarkemmin seuraavassa alaluvussa.

Oluen maku ja vahvuus riippuvat siihen käytettyjen raaka-aineiden määrästä sekä käymisen pituudesta. Nämä määrät ja ajat ovat vaihdelleet alueittain ja oluen käyttötarkoituksen mukaan. Vähäisemmästä viljamäärästä ja lyhyemmällä käymisajalla saatiin halvempaa ja laihempaa olutta, paras olut syntyi suuremmasta määrästä maltaita pidempään käyttämällä. Oluen makua voitiin säätää sen mukaan, mistä viljalajista maltaat tehtiin ja mitä mausteita olueen käytettiin.⁷²

Maltaita tehtiin Suomessa yleisimmin ohrasta, vanhimmasta viljelyskasvistamme. Muistakin viljoista voidaan tehdä olutta. Yleensä kuitenkin ruista käytettiin leipomiseen, vehnä oli varattu kaikista hienoimpiin pitoihin ja kaura käytettiin hevosten ruuaksi.⁷³ Olaus Magnuksen mielestä ohra oli paras viljalaji oluen valmistukseen. Hän kertoo jo Hippokrateen arvostaneen eniten ohrasta valmistettua olutta, *”koska tämä viljalaji on terveellisempi ja käyttökelpoisempi kuin muut viljat tai peltokasvit, kun sitä käytetään tuon erinomaisen juoman valmistukseen.”*⁷⁴

⁷⁰ Erik Flemingin maakirja on julkaistu *Lisiä Suomen historiaan*, osa VII. Simaresepti löytyy s. 170–171. Oja 1966.

⁷¹ Helenius 1992, 43–44.

⁷² Esim. Räsänen 1977, 76–82, 85–87.

⁷³ Ks. esim. Apo 2001, 46; Huurre 2004, 187; Helenius 1992, 26, 33–34; Vilkuna 1998, 147, 154.

⁷⁴ Pohjoisten kansojen historia, 84.

Tärkeimpänä lähteenä myöhäiskeskiajan ja 1500-luvun oluenpanoon Pohjolassa on Olaus Magnuksen *Pohjoisten kansojen historia* (1555), josta on omistettu kokonainen luku oluenpanon tekniikan esittelyyn. Kotimaisen oluen lisäksi Olaus esittelee saksalaisia tuontioluita. Olauksen antamien tietojen tulkintaan ja niiden laajentamiseen olen käyttänyt kansatieteellistä materiaalia, pääosin Matti Räsänenin tutkimusta kansanomaisista viljajuomista ja Ilmar Talveen yleisesitystä suomalaisesta kansankulttuurista. Vaikka kansatieteellisen tutkimuksen tuloksia ei voi suoraan yleistää vuosisatoja vanhempaan aikaan, on oluenpanon tekniikassa paljon yhtäläisyyksiä. Samantyyppisen kuvauksen oluenpanosta antaa myös Richard W. Unger, joka on tutkinut oluen historiaa koko Euroopan mittakaavassa.⁷⁵

Jyvistä valmistetaan maltaita idättämällä niitä muutaman päivän, jonka jälkeen jyvät kuivataan ja jauhetaan. Sen jälkeen maltaista valmistetaan mäsä lisäämällä niiden joukkoon hitaasti kuumaa vettä. Jyvien annetaan turvota samalla koko ajan sekoittaen. Mäskistä siivilöidään vierre, joka kiehautetaan. Tämän jälkeen vierteen annetaan jäähtyä, jonka jälkeen siihen lisätään hiiva ja annetaan käydä.⁷⁶

Olut saadaan käymään monella eri tavalla. Eräässä oluen syntyrunossa, *Osmottaren oluenkeitossa*, ensimmäinen olut saadaan kuohumaan karjun kuolalla. Osmottaren olut ei alkanut käydä kuusenkävyistä eikä hunajasta, vaan vasta eläimen syljestä. Satu Apo löytää tästä allegorisen merkityksen: koska myyttisen, ensimmäisen oluen käytinaineena oli karjun kuola, voitiin tällä synnyllä perustella sitä, miksi ihminen alkaa liikaa juotuaan käyttäytyä kuin sika. Juoman eläimelliset ominaisuudet siirtyvät juomaa nauttivaan ihmiseen.⁷⁷

Hiiva voitiin myös kerätä talteen edellisestä oluenpanosta. Erilaisia hiivoja on noin 350, ja ne jakautuvat karkeasti kahteen eri tyyppiin: niihin, jotka kelluvat oluen pinnalla ja niihin, jotka valuvat sammion pohjalle. Olutta voidaan valmistaa joko pinta- tai pohjahiiivasta, ja käytetty hiivakanta antaa oman panoksensa oluen makuun ja ulkonäköön.⁷⁸ Olaus Magnus piti enemmän pohjahiiivaoluesta, koska hän neuvoo lisäämään vierteeseen edellisen oluen pohjasakan: ”*sillä juuri tästä yhdistelmästä eli kolmen aineksen liitosta: ohran makeudesta, humalan karvaudesta ja sakan*

⁷⁵ Räsänen 1977; Unger 2004.

⁷⁶ *Pohjoisten kansojen historia*, 85; Räsänen 1977, 11–19; Vilkkunen 1998, 150.

⁷⁷ Apo 2001, 58–65. Mainittu runo on tallennettu vuonna 1839 Arhippa Perttuselta, SKVR I:1, 759b; Ks. myös Räsänen 1977, 90–91.

⁷⁸ Esim. Unger 2004, 5–6.

liitosvoimasta kypsyy olut hitaasti käyden peitteiden alla valmiiksi”.⁷⁹ Ungerin mukaan keskiajalla pintahiiva oli hallitseva tyyppi, ja pohjahiivaolutta esiintyi vain nykyisen Tsekin alueella Böömissä. Pohjahiivaolut tarvitsee alhaisemman ja tasaisemman lämpötilan kuin helpommin sopeutuva pintahiiva, ja siten sen käyttö olisi Ungerin mukaan yleistynyt vasta oluenpanon teollistumisen myötä 1800-luvulla. Matti Räsänen mukaan 1900-luvulla pohjahiiva oli yleisempää oluenpanossa, vaikka myös pintahiivaa ja molempien hiivatyyppien yhteiskäyttöä esiintyi.⁸⁰ Jos pohjahiivaa käytettiin, voitiin oluen pohjasakka kuivata kankaan päällä tai kerätä tappuratukkoon säilytystä varten. Oluen pohjahiivaa voitiin käyttää myös leivän leipomiseen.

Pintahiiva kerättiin talteen olutsammion päältä. Jotkut tutkijat esittävät, että tähän voitiin käyttää esimerkiksi humalankäpyjä, joita laitettiin vierteeseen makua antamaan. Käytön jälkeen kävyt nostettiin pois ja asetettiin kuivumaan, ja hiiva säilyi näissä moneen kertaan käytetyissä kävyissä. Ungerin mielestä humalankävyt on otettava pois vierteestä heti käytön jälkeen, sillä ne saattavat pilata oluen. Pitkä, tai tässä tapauksessa useaan kertaan toistuva käpyjen keittäminen, vaikuttaa myös oluen makuun, eikä välttämättä suotuisasti.⁸¹ Pintahiivaa voitiin kerätä myös tappuratukkoon tai räsyyn ja kuivata myöhempää käyttöä varten. Tällaisia olutkransseja, hiivankerääjiä, tavataan myöhemmästä kansatieteellisestä esineistöstä.⁸²

Kun olut oli käynyt riittävästi, se joko nautittiin välittömästi tai pakattiin tynnyreihin säilytystä varten. Kaikki olutlaadut eivät kestä säilytystä riippuen niiden alkoholipitoisuudesta ja käytetyistä mausteista tai säilöntäaineista. Suomessa ei 1500-luvulla pantu olutta vientiin. Luultavasti olut käytettiin lähes välittömästi, kun se oli valmista, ja olutmäärät kattoivat vain oman kotitalouden tarpeet. Vaikka veroja maksettiin oluessa, ei sitä yleensä tarvinnut kuljettaa. Vero-olutta käytettiin virkamiesten kestitykseen, ja kestityksen ajankohta tiedettiin yleensä etukäteen, esimerkiksi tuomarien käräjämatkojen reitti, joten olutta voitiin panna tarpeen mukaan.

Useimmissa talouksissa olut valmistettiin itse. Oluenpano oli 1500-luvulla luultavasti naisten tehtävä, ainakin näin väittää Olaus Magnus. Hänen käsityksensä mukaan oluenpano ja leivonta oli annettu naisten tehtäväksi, sillä nämä kykenivät hoitamaan vaativat tehtävät tunnollisesti. Heillä oli myös vankka kokemus ja tietotaito siitä, miten olut saadaan käymään ja leipätaikina kohoamaan. Magnuksen mukaan kuitenkin ruhtinaiden hoveissa, ylimysten taloissa ja suurissa luostareissa

⁷⁹ Pohjoisten kansojen historia, 85.

⁸⁰ Räsänen 1977, 92–94.

⁸¹ Unger 2004, 56.

⁸² Räsänen 1977, 91; Vilks 1998, 150.

näistä tehtävistä vastasivat miehet.⁸³ Samantyyppiseen käsitykseen on päätyntä Anna-Maria Vilkuna tutkiessaan 1500-luvun puolivälin Hämeen linnaa. Oluenpanijat olivat miehiä ja maltaantekijät yleensä naisia. Suuri osa maltaista ja humaloista saatiin verotuloina talonpojilta, joten oluenpanoon liittyviä tehtäviä hoitivat linnalla pääasiassa miehet.⁸⁴

3.2 Oluen maustaminen

Olutta voidaan valmistaa pelkästään maltaista ja vedestä, mutta yleensä siihen lisätään mausteita tuomaan makua ja parantamaan oluen ulkonäköä tai säilyvyyttä. Nykyisin yleisin olutmauste on humala (*Humulus lupulus*), hamppusukuun kuuluva köynnöskasvi, josta oluen maustamiseen käytetään kävyt. Humalaa alettiin käyttää oluen maustamiseen varhaisella keskiajalla, ja keskiajan lopussa se oli jo lähes syrjäyttänyt muut olutmausteet.

Villihumala kasvaa luonnonvaraisena lähes koko Euroopassa. Ensimmäiset maininnat humalanviljelystä ovat 700-luvun Saksasta ja Ranskasta, ja 1100-luvulla humalatarhat alkoivat yleistyä. Kuitenkaan pelkkä maininta humalakasvista tai -tarhoista ei tarkoita sitä, että kasvia olisi käytetty oluen maustamiseen. Hamppusukuun kuuluvana humalaa voi käyttää myös köydenpunontaan, ja kasvia on käytetty myös lääkkeeksi. Ensimmäiset ohjeet humalankäytöstä oluenpanossa ovat karoliinisen ajan luostareista 800-luvulta. Humalatarhat sijaitsivat yleensä luostareiden yhteydessä, joista tapa levisi muualle Eurooppaan. 1200-luvun paikkeilla saksalaiset oluenpanijat tekivät humaloidusta oluesta tärkeimmän vientituotteensa.⁸⁵

Oluen maustamiseen voitiin humalan sijasta käyttää esimerkiksi suomyrttiä (*Myrica gale*, en. *bog myrtle* tai *gruit*, ru. *pors*), suopursua (*Rhododendron tomentosum*, aiemmin *Ledum palustre*, en. *wild rosemary*), siankärsämöä tai katajaa. Kaikilla näillä on vahva asema kansanomaisessa lääkinnässä.⁸⁶

Villihumala tunnettiin Ruotsissa jo keskiajalla. Maunu Eerikinpojan maanlain mukaan se, joka kerää niintä, suomyrttiä tai villihumalaa (*vildhumle*) toisen mailta, on velvollinen korvaamaan vahingon ja maksamaan 3 mk sakkoa. Kylän yhteisiltä mailta humalaa ei saanut kerätä ennen

⁸³ Pohjoisten kansojen historia, 87–88.

⁸⁴ Vilkuna 1998, 147–148.

⁸⁵ Wubs-Mrozewicz 2005, 154, 158; Unger 2004, 53–57.

⁸⁶ Esim. Wubs-Mrozewicz 2005, 153; Räsänen 1977, 76–82, 85–87.

perttulinpäivää (24.8.) 12 äyrin sakon uhalla.⁸⁷ Humala kukkii heinä-elokuussa, joten kiellolla haluttiin turvata humalakannan säilyminen. Suomyrtti kukkii aikaisemmin, jo huhti-toukokuussa, joten kiellolla ei sen lisääntymisen suhteen ole suurempaa vaikutusta.

Jo termi villihumala viittaa siihen, että 1300-luvun Ruotsissa tunnettiin myös viljelty humala. Vaikka humalaa käytettiin muuhunkin kuin oluen maustamiseen, ei muita luonnonvaraisten kasvien poiminta-aikoja nähty tarpeelliseksi kirjata lakiin. Tämä viittaisi siihen, että sekä niintä, suomyrttiä että humalaa käytettiin sellaisia määriä, että kasvien kukinta oli erikseen lailla turvattava.

Humalanviljelystä tehtiin pakollista unionikuningas Kristofferin maanlaissa vuonna 1442. Jokaisella talonpojalla tuli olla humalatarhassaan 40 salkoa, ja jossei näin ollut, tuli maksaa 3 äyriä salkkoa joka vuodelta, jona humalanviljelyn laiminlöi. Nimismiesten tuli erityisesti valvoa, että lakia noudatettiin, ja tuoda käräjille jokainen, joka ei humalaa viljellyt. Kuitenkin, jos jollakulla oli ylivoimainen este humalatarhan rakentamiselle, pystyi nimismies hänet tästä velvollisuudesta vapauttamaan.⁸⁸ Myös Kristofferin maanlaissa tuomittiin villihumalien keruu kylän yhteiseltä maalta ennen perttulinpäivää. Sakko oli tällöin kolme markkaa.⁸⁹

Humalanviljely oli yleisempää rannikolla, Satakunnassa ja Etelä-Hämeessä.⁹⁰ Vuoden 1542 verotustietojen mukaan suurin osa verohumalista kerättiin Hämeestä, lähes 70 %. Toiseksi suurimpana tuli Viipurin lääni, josta kerättiin 14 % humalista. Humalaveroa ei kerätty tuona vuonna ollenkaan Varsinais-Suomesta ja Satakunnasta.⁹¹ Ahvenanmaalta veroa kerättiin 99,3 leiviskää, 8,7 % koko Suomen humalaverosta, mutta tarkemmasta laskelmasta selviää, että humalaveron on maksettu rahana.⁹² Humalaveron maksaminen ei siis välttämättä kerro humalankasvatuksesta. Suuri määrä antaisi olettaa, että osa verosta on maksettu luonnossa, mutta vasta tarkemmista laskelmista selviäisi se, kuinka suuri osa.

Ostohumalan liian korkeasta hinnasta valitettiin usein. Hintaa yritettiin säätää jo vuonna 1523, jolloin kuningas määräsi humalanaulan hinnaksi yhden markan.⁹³ Seuraavana vuonna ahvenanmaalaisille annettiin oikeus purjehtia Saksaan ostamaan humalaa. Yleensä kaupankäynti oli

⁸⁷ MEML Rakennuksen kaari 36.

⁸⁸ KKML, Rakennuksen kaari 50.

⁸⁹ KKML, Rakennuksen kaari 49.

⁹⁰ Seppälä 2009, 113.

⁹¹ Seppälä 2009, liite 5.

⁹² Länsmans-Räntan på Åland år 1542, Arwidsson 6, 244.

⁹³ Wärdering uppå alla inländska och utländska waror (1523), Stiernman, 2.

porvarien tehtävä, mutta humalan kohdalla kuningas teki poikkeuksen.⁹⁴ Humalan erityisasemasta ja tuonnin määrästä kertoo myös se, että vuoden 1536 tulliasetuksessa vain suolalle ja humalalle oli määrätty oma vero, muita tavaroita verotettiin niiden arvon mukaan.⁹⁵

Ulkomaalainen, käytännössä saksalainen, humala oli kalliimpaa kuin kotimainen humala. Ulkomaalainen humala sai vuonna 1555 maksaa 30 tai 25 markkaa kippunnalta, kymmenen vuotta myöhemmin preussilaisen humalan hinta oli jo 100 markkaa kippunnalta ja ruotsalaisen 80 markkaa.⁹⁶ Hintaero johtui osittain siitä, että saksalainen humala oli ruotsalaista laadukkaampaa ja näin ollen sitä tarvittiin vähemmän. Esimerkiksi Suomen voutien ohjeissa vuodelta 1558 preussilaista humalaa käytetään samaan olutmäärään vähemmän kuin suomalaista humalaa.⁹⁷

Kruunu kannusti alamaisiaan humalan viljelyyn. Yhtenä syynä tähän oli kruunun talouspolitiikka: oli taloudellisesti kannattavampaa rohkaista talonpoikaa viljelemään humalaa itse kuin antaa tämän ostaa tuontihumalia. Tämä käy ilmi esimerkiksi kuninkaallisesta kirjeestä vuodelta 1558, jossa Kustaa Vaasa toivoo valtakuntansa asukkaiden pystyttävän humalatarhoja, sillä ne ovat valtakunnalle onneksi. Ostohumalasta pyydetään kuninkaan mielestä liian kovaa hintaa, ja lisäksi laissa on määrätty rangaistus niille, jotka eivät humalaa viljele.⁹⁸ Kruunu suitsi erityisesti Lyypekin kanssa käytävää humalakauppaa. Kustaa Vaasa oli velkaantunut lyypekkiläisille valtaannousunsa aikaan, ja myöhemmin hän yritti häiritä entisen liittolaisensa kanssa käytävää kauppaa. Ostamalla humalaa lyypekkiläisiltä pönkitettiin heidän asemaansa Itämeren kaupassa. Kuninkaan mielestä tuli pyrkiä omavaraisuuteen ja riippumattomuuteen sellaisissa asioissa, joita voitiin tuottaa itsekin.⁹⁹ Kustaa Vaasan yrityksistä huolimatta kauppa Saksan kanssa kukoisti, vaikka volyyymi hieman notkahti. Lyypekki ja Danzig pysyivät Suomen tärkeimpinä kauppakumppaneina läpi 1500-luvun.¹⁰⁰

Kruunun harjoittama merkantilistinen talouspolitiikka näkyy selkeämmin humalakaupassa kuin edellisessä pääluvussa käsitellyssä juomatuonnissa. Vaikka merkantilismia alettiin ajaa Ruotsin

⁹⁴ Böndhernas Seglag Breff på Åålandet om hvad warur the må segla medh (1524), Stiernman, 7.

⁹⁵ Anno 1536 den 30 Majj blef tullen så högdh som her epter fölgier, Stiernman, 34.

⁹⁶ Ordinantie opå Utländske parzeler, huruledis the inköpes skole aff Tydzske Kiöpmän, som före ijne warer her inn i Rijket 11.4.1555, Stiernman, 133; Placat till kiöpstäderne i Riket om Swenska Myntets wanwyrdning Item om rätt verdering på inn och utländska waror 10.8.1566, Stiernman, 191.

⁹⁷ Ordinans för Slotts- och Gårdsfogdar i Finland 1558, Arwidsson 4, 361

⁹⁸ Förbud 1:o emots våra eder mandråp, mord, lönskaläger, swalg och dryckenskap 2:do humblegårdar 28.2.1558, Stiernman, 155.

⁹⁹ Anno 1536 den 30 Majj blef tullen så högdh som her epter fölgier, Stiernman, 34; Mandat om Kiöphandelen

4.4.1546, Stiernman, 75; Til joen Olsson och Botued om kömandzhandelen och seglatsien 31.1.1550, Stiernman, 109.

¹⁰⁰ Kaukiainen 1980, 108; Pihkala 2001, 32–33; Virrankoski 1975, 82.

valtakunnassa tehokkaammin vasta 1600-luvulla, oli Kustaa Vaasan kauppapolitiikassa nähtävissä monia merkantilistisia piirteitä. Merkantilismissa pyritään lisäämään kruunun rahavaroja niin, että saadaan aikaan tehokas ja vahva keskusvalta. Kruunulle saadaan tuloja veroista ja tullimaksuista, sekä sopivilla alueilla louhimalla jalometalleja itse. Kustaa Vaasa toi kruunulle tuloja myös takavarikoimalla kirkon omaisuuden. Pääoman valuminen ulkomaille tulee estää niin, että viennin arvo on tuontia suurempaa. Kuljetuskustannusten ollessa suuret tuli pyrkiä myös siihen, ettei itse kaupankäynti ollut ulkomaisten, vaan kotimaisten porvarien ja laivurien käsissä.¹⁰¹

Suomesta viedyt tuotteet olivat pääasiassa halpoja, jalostamattomia tai vähän jalostettuja kulutushyödykkeitä, kuten voita, nahkoja ja suolattua kalaa. Tällöin kruunun tuli pitää huolta siitä, ettei ulkomailta ostettaisi sellaista tavaraa, jota voidaan itsekkin tuottaa tai valmistaa. Kaupankäynnin kannalta tärkeintä oli se, että ruoan säilömiselle välttämätön suola saatiin maksettua omalla viennillä. Humalakauppaan oli tässä tapauksessa helppoa puuttua. Saksalainen humala oli laadukkaampaa ja arvostetumpaa, mutta suurimmat erot olivat humalan maussa. Jos humalanviljely ei kaikilla alueilla ollut yhtä tehokasta, oli kansantaloudellisesti järkevämpää käydä humalakauppaa maan sisällä kuin sen ulkopuolella.¹⁰²

Kuten aiemmin on käynyt ilmi, olutta voi maustaa myös muilla kasveilla kuin humalalla, eivätkä mausteet ole edes välttämättömyys oluenpanossa. Miksi kruunu siis suosi humalankäyttöä ja kannusti alamaisiaan siihen? Tärkeä syy on oluen laadun ja maun standardisointi. Olutta käytettiin osana kruunun palkanmaksua, jolloin kestitys, ruoka ja juoma, oli oleellinen osa virkamiesten tuloja.¹⁰³ Jotta palkka olisi sama kaikille, tuli kuninkaan määrätä, millaista ruokaa ja juomaa piti tarjota ja kuinka paljon. Kasvatettu humala sopi laadun standardointiin paremmin kuin villiyrtilt, vaikka kotikasvatus ei tehnyt kruunua omavaraiseksi.

Humalalla on myös muita etuja villiyrteihin nähden. Humala ei tuo olueen ainoastaan makua, vaan parantaa myös sen säilyvyyttä. Yrttioluen säilyvyys tulee vahvasta alkoholipitoisuudesta, jonka aikaansaamiseksi tulee käyttää enemmän maltaita. Humalankäyttö vähensi maltaiden tarvetta ja oluen alkoholipitoisuutta. Koska humaloidun oluen säilyvyys oli parempi, pystyttiin sitä kuljettamaan myytäväksi. Humaloidusta oluesta tulikin saksalaisten yleisin vientituote keskiajan lopulla. Yrttiolut on suuremman maltaidenkäytön takia makeampaa, ja lyhyemmän säilymisajan

¹⁰¹ Virrankoski 1975, 39–40.

¹⁰² Pihkala 2001, 27–28; Virrankoski 1975, 39–40, 80.

¹⁰³ Seppälä 2009, esim. 10 ja 111.

takia myös riskialttiimpaa. Sitä on vaikeampaa kuljettaa ja varastoida, ja siksi se sopi huonommin kruunun tai kauppiaiden tarpeisiin.¹⁰⁴ Suomen tilanteessa säilyvyydellä ei ollut niin suurta merkitystä, sillä olut käytettiin melkein heti valmistumisen jälkeen. Humalankäyttöä selittääkin enemmän pyrkimys tasalaatuiseen olueen valtakunnallisella tasolla sekä mieltymys saksalaistyyppiseen, kitkerään olueen. Makuasioista on vaikea kiistellä, erityisesti menneisyyden ihmisten kanssa, mutta luultavasti saksalaisten esimerkki muutti myös kansanomaista oluenpanoa yhdessä kruunun painostuksen kanssa.¹⁰⁵

Paikallisessa oluenpanossa voitiin käyttää humalan sijasta erilaisia maustekasveja. Suomessa sahtia on maustettu katajalla vielä maatalousyhteiskunnan murroksen aikana. Myöskään muualla Euroopassa humala ei täysin syrjäyttänyt maustamatonta tai yrteillä maustettua olutta, mistä ehkä tunnetuimpana esimerkkinä englantilainen, humaloimaton ale.¹⁰⁶

3.3 Jokapäiväinen olut

Uuden ajan alun suomalaisille olut oli pääasiassa päivittäistä ruokajuomaa, ja vain pidoissa tarjottiin niin paljon ja niin vahvaa olutta, että siitä saattoi tai oli suotavaa humaltua. Talonpoikien käyttämän oluen määrästä ja vahvuudesta on vaikea saada tietoja, mutta jonkinlaista suuntaa voi löytää kruunun tilikirjoista. Koska ruoka ja juoma oli osa monen virkamiehen ja linnalla työskentelevän palkkaa, oli tärkeä tietää, millaista ruokaa, juomaa ja kuinka paljon siihen kuului. Linnoja koskevia tietoja ei kuitenkaan voi yleistää koskemaan myös talonpoikaistalouksia.

Anna-Maria Vilkuna on laskenut, että vuonna 1542 Hämeen linnassa juotiin päivittäin noin neljä litraa olutta henkeä kohden ja vuosina 1559–1561 voudinpöydässä juotiin päivittäin henkeä kohden kolme ja palkollisten pöydässä kaksi ja puoli litraa olutta.¹⁰⁷ Johanna Helenius on päätenyt samansuuntaisiin tuloksiin Turun linnan kohdalla. Kannullista olutta, eli noin 2,5 litraa, pidettiin

¹⁰⁴ Unger 2004, 53–57. Yrttioluen maustamiseen käytettyä *gruit*-maustesekoitusta on kuitenkin verotettu Keski-Euroopassa ennen humalankäytön yleistymistä. Pohjoismaissa tällaisesta ei ole merkkejä lähinnä siitä syystä, että kaupunkilaitoksen ja kuningasvallan syntyessä saksalaiset olivat jo aloittaneet humaloidun oluen tuonnin. *Gruit*-verosta ja lisensseistä tarkemmin Unger 2004, 30–34 ja 43–46.

¹⁰⁵ Wubs-Mrozewicz 2005, 155; Unger 2004, esim. 55.

¹⁰⁶ Unger 2004, 97–103, erit. 100; Räsänen, passim.

¹⁰⁷ Vilkuna 1998, 152.

aikuisen ihmisen minimipäiväannoksena.¹⁰⁸ Saman verran nestettä tulisi nykyihmisenkin nauttia päivittäin.

Linnoissa ruokailu oli jaettu kahteen pöytään, voudinpöytään ja palkollistenpöytään. Juhana-herttuan aikana Turun linnassa ruokailtiin myös hovin pöydässä. Pöytiin tarjoiltiin erilaista ruokaa ja juomaa. Voudinpöydässä, ja tietysti hovin, syötiin yleisesti ottaen enemmän, monipuolisemmin ja paremmin kuin palkollistenpöydässä. Tämä näkyy myös oluen laadussa ja kulutuksessa. Olutta pantiin montaa eri laatua: herrainolutta, voudinolutta, soininolutta, arkiolutta ja etikkaa. Mitä ylhäisemmälle olut oli tarkoitettu, sitä enemmän siihen käytettiin maltaita ja humaloita ja sitä vahvempaa siitä tuli.¹⁰⁹

Vaikka olutta juotiin paljon, ei se ollut kovin vahvaa. Kaikista hienoimmassa herrainoluessa on laskettu olleen 3,5 painoprosenttia alkoholia. Voudinolussa oli 2,8, asemiesoluessa 2,3 ja arkioluessa 1,1. Näin ollen herrainolut oli noin keskioleen vahvuista ja palveluskunnalle tarjottu arkiolut kotikaljan vahvuista.¹¹⁰

Koska olutta nautittiin runsaasti, muodosti se merkittävän osan linnan henkilökunnan ravinnonsaannista. Hämeen linnan palkolliset saivat 86 % päivittäisestä ravinnostaan kasvikunnan tuotteista. Tästä 16 % tuli olutmaltaista, loput leipäviljasta, herneistä ja pavuista. 7 % energiasta saatiin kalasta ja saman verran lihasta. Voudinpöydässä oluen suhteellinen osuus energiansaannista on hämmästyttävän suuri: siitä saatiin kolmasosa päivän energiantarpeesta. Tämä johtui sekä voudinolueen käytetystä suuremmasta mallasmäärästä että nautitusta litramäärästä. Toisen kolmasosan energiastaan voudinpöytä sai muista kasvikunnan tuotteista ja viimeisen kolmanneksen lihasta ja kalasta. Yleisin leipävilja ruis ja ohraiset olutmaltaat muodostivat siis hyvin suuren osan linnan päivittäisestä kulutuksesta.¹¹¹

Kaikkien Suomen linnojen ruokatalous on toiminut suhteellisen samoin tavoin, sitoivathan niitä samat säännöt ja ohjeet. Yleistäen voidaan sanoa, että linnoissa ruokaa oli tarjolla paljon, mutta suurien ruokailijamäärien ja logistiikan takia se oli suhteellisen yksipuolista. Linnat saivat verotuloina sekä viljaa, maltaita että humaloita, lisäksi kaikkien Ruotsin linnojen taloutta ja veronkantoa on säädelty yhteisillä lailla ja asetuksilla. Linnojen elintarvikekulutusta ei voi

¹⁰⁸ Helenius 1992, 40–42.

¹⁰⁹ Helenius 1992, 21, 86; Vilkuna 1998, 151, 201.

¹¹⁰ Helenius 1992, 38; Vilkuna 1998, 151–152.

¹¹¹ Vilkuna 1998, 207.

kuitenkaan yleistää koskemaan talonpoikaistalouksia. Talonpoikaistaloudet olivat joustavampia niin hyvässä kuin pahassakin. Ne pystyivät tarjoamaan monipuolisempaa ruokaa, mutta olivat suurta linnataloutta riippuvaisempia vuodentulosta ja metsästysonnesta.¹¹²

Linnoissa juomatalous perustui oluenpanoon luultavasti siksi, että oli edullisempaa panna sarjatuotantona ja vanhalla kokemuksella paljon erivahvuista olutta kuin valmistaa muuntyyppisiä juomia. Laihempi arkiolut saatettiin valmistaa myös vahvempien oluiden valmistuksen yhteydessä: voudinohjeissa vuodelta 1558 käsketään kirjureita merkitsemään ylös myös se kaljan (*laköl*) määrä, joka saatiin voudin- ja soininoluen panon jälkeen. Näitä jälkijuomia saatiin, kun mäskestä oli ensin kuumen veden avulla siivilöity talteen ensimmäinen vierre, ja mäsken päälle kaadettiin lisää vettä. Tähän jälkimmäiseen vierteeseen ei tarttunut yhtä paljon ”mäsken voimaa”, ja juomasta tuli laihempaa. Myös se, että osa veroista voitiin kerätä maltaina ja humaloina vaikutti varmasti oluen suosioon linnojen taloudenpidossa.¹¹³

Nykyihmisestä oluen kulutus saattaa tuntua suurelta, mutta sille oli omat syynsä. Muita juomia viljajuomien, veden ja maidon lisäksi ei juurikaan tunnettu, viiniä käyttivät vain harvat. Vesi ei aina kelvannut juotavaksi sellaisenaan tai jos kävikin, juotiin mieluummin viljapohjaisia juomia niiden sisältämän energian vuoksi. Maitoa tai piimää saatiin vain tiettyinä aikoina vuodesta. Maidosta tehtiin mieluummin voita myyntiin kuin juotiin se itse. Kirnupiimää syntyi vointuotannon sivutuotteena, joten sitä oli lypsykautena tarjolla. Suurimman osan vuodesta lehmät olivat ummessa. Olut on ravitsevaa ja sisältää paljon energiaa. Ihminen tarvitsee vettä, ja koska suurin osa ruoasta oli säilötty suolaamalla tai kuivaamalla, saatiin tarvittava vesi juomasta. Huonolaatuisesta vedestäkin voidaan valmistaa olutta, sillä vesi keitetään oluenpanoa varten, jolloin suurin osa pieneliöistä kuolee.¹¹⁴

Saattaa myös olla, että linnojen suuret ruoka- ja juoma-annokset eivät menneet vain yhden henkilön käyttöön. On epäselvää, missä määrin linnoissa oleskeli työntekijöiden perheenjäseniä tai heidän lapsiaan. Turun linnan hovin henkilöluetteloissa saatetaan mainita nimeltä vain arvovaltaisimmat vieraat. Esimerkiksi vuoden 1562 luettelossa hovimarsalkka Juhana von Artzenin seurueeseen laskettiin kahdeksan henkilöä ja hovimestari Henrik Klaunpojan seurueeseen kymmenen henkeä,

¹¹² Vilkuna 1998, 201–207.

¹¹³ Ordinans för Slotts- och Gårdsfogdar i Finland 1558, Arwidsson 4, 361; Räsänen 1977, 44–46.

¹¹⁴ Vilkuna 1998, 152–153; Talve 1990, 140–141.

mutta seurueen jäseniä ei mainita nimeltä.¹¹⁵ Vaikka esimerkki on hovin pöydästä, on mahdollista, että ylimääräistä ruokaa jaettiin myös alemmissa luokissa. Ylimääräisellä ruoalla voitiin käydä kauppaa.¹¹⁶

Talonpoikaistalouksien tai kaupunkien asukkaiden kulutusta ei linnojen tiliaineiston pohjalta voi tutkia. Saattoi olla, että linnojen ja kartanoiden esimerkki sai maaväestönkin siirtymään entistä enemmän oluenjuontiin, ellei se jo juonut olutta päivittäin. Kruunun tiloja ympäröivä väestö joutui usein osallistumaan päivätöinä tai palkollisina linnan tai kartanon toimintaan, joten kruununtalouksien malli siirtyi eteenpäin. Talonpojat joivat luultavasti monia erilaisia juomia, ja lisäksi oman pihan kaivosta saatiin raikasta vettä. Kaupungeissa ei ollut kuin muutamia panijoita, joten luultavasti kotitalouden päivittäiset juomat valmistettiin sielläkin itse. Kaupungeissa puhtaan juomaveden saaminen olikin jo haasteellisempaa, ja siellä varmasti suosittiin olutta myös kaupunkien saksalaisperäisen väestön takia.

Oluen suureen suosioon vaikuttavat myös kulttuurilliset syyt. Olut oli tuttu ja turvallinen juoma, jonka valmistukselle oli pitkät perinteet. Vedenjuontia saatettiin pitää epäilyttävänä, vaikka puhdasta juomavettä oli tarjolla. Terveysteen liittyvillä syillä oli oma osuutensa siinä, että ihmiset mieluummin joivat energiaa ja ravintoaineita sisältävää olutta tai tiettyinä vuodenaikoina piimää. Makuasiat ovat hyvin kulttuurisidonnaisia, ja niitä on tämän lähteistön pohjalta vaikea tarkastella. Varmaa kuitenkin on, että olut oli tärkeä ja toivottu osa niin arkea kuin juhlaa.

¹¹⁵ Helenius 1992, 21.

¹¹⁶ Helenius 1992, 101.

4. Maksullisella oluella

Suurin osa alkoholijuomista valmistettiin ja nautittiin kotitalouden piirissä osana päivittäistä ruokavaliota, mutta juomia sai myös ostaa. Nykyinen populaarikulttuuri on täynnä värikkäitä tavernakuvauksia, eikä aikalaistenkaan kuvauksista riehakkuutta puutu. Onko näille kuitenkin olemassa suomalaista vastinetta? Missä määrin esimerkiksi Turussa oli mahdollista mennä maksulliselle oluella? Millaista alkoholijuomien vähittäismyynti oli 1500-luvun Suomessa?

Majataloista, kievareista ja kapakoista on käytetty hyvin erilaisia nimityksiä, eikä ole täysin selvää, pyrittiinkö eri nimityksillä erottamaan kruunun ja yksityiset majoitus- ja anniskelupaikat toisistaan. Käytän itse termiä kestikievari tai kievari (ru *gästgiveri*, sa *Gasthaus*) kruunun virallisesta kestitysjärjestelmästä, jonka tarkoitus oli taata kruunun virkamiehille ja lähettiläille ruoka, juoma ja yösiija.¹¹⁷ Kievareita oli lain mukaan oltava sekä kaupungeissa että maaseudulla, ja joinain aikoina kruunun kievareilla oli maaseudulla ainakin teoriassa anniskelumonopoli.¹¹⁸ Maaseudun kievareista annettiin määräyksiä sekä Maunu Eerikinpojan että kuningas Kristofferin maanlaeissa. Molemmissa määrättiin perustamaan kievareita yleisten teiden varsille tarpeellisiin paikkoihin. Kuningas Kristofferin laissa määrättiin vielä tarkemmin, että kievareita tulee olla 2–2½ peninkulman päässä toisistaan. Matka on noin 20 kilometriä, eli tyypillinen päivässä taitettava matka hevosella tai kävellen.¹¹⁹

Kesti (ru *gäst*) tarkoittaa sananmukaisesti vierasta. Kesti voi tarkoittaa ulkomaisia, yleensä saksalaisia, kauppiaita, jotka tulivat kaupunkiin käymään kauppaa. Yleensä kestit tulivat jonkun tutun kauppiaan vieraaksi. Esimerkiksi lyypekkiläinen kauppamies Hans Chonnert lähetti nuoren poikansa Turkuun Paavali Scheelin vieraaksi, jotta poika oppisi kauppamiestaitoja ja suomen kielen. Turussa majoittuneiden kestien tarkkaa määrää ei kuitenkaan tiedetä.¹²⁰ Kestiksi voi sanoa myös niitä kruunun virkamiehiä, jotka olivat oikeutettuja kestitykseen. Kansanomaisempi termi

¹¹⁷ Gästgiveri ja taverna (lat *taberna*) ovat yleisimpiä sanoja, joilla kievareihin viitataan. Ne saattavat viitata myös kievarinisäntään, kuten esim. Patent om Skiuts och Giästningar å lander 1.12.1584, Stiernman. Kestikievaria ja tavernaa käytetään hyvin synonyyminomaisesti, eikä kestikievareita tutkinut J. K. Paasikivi näe eroa termien käytössä; Paasikivi 1901, 35, alaviite 1. Joissain asetuksissa puhutaan kestikievareista, joita laissa kutsutaan tavernoiksi: ”Gästgifvere hws, huilche udi Lagen kalles Tawernere”. Esim. Patent om skiutsfärder och giästningar å landet 1.9.1584, Stiernman.

¹¹⁸ MEKL, Kuninkaan kaari, XIII; MEML, Kuninkaankaari, XXIII Hurudana taverner skola vara och tavernare.

¹¹⁹ MEML, Kuninkaankaari, XXIII Hurudana taverner skola vara och tavernare; KKML, Kuninkaankaari, 24. Capitel, Kuinga kihlakunnan päämiehen tule wierasten holhoiat maallemä asetta, ia heidän wirgastans; Nenonen 1999, 274, 279.

¹²⁰ Leskelä 2007, 83–84; Kuujo 1981, 97, 121. Vuoden 1571 hopeaveroluettelossa mainitaan neljä veroa maksanutta kestiä, Nikula 1987, 127.

näille on ruokaruotsi. Kestitykseen kuului ruoka, juoma ja yösija, ja se oli olennainen osa liikkuvien virkamiesten, esimerkiksi kihlakunnantuomarien, palkkaa ja talonpoikien verorasitusta. Kestitykseen kansan keskuudessa olivat tuomarien lisäksi oikeutettuja esimerkiksi kruunun lähettiläät ja kirjeenkantajat.¹²¹

Kaupunkeihin sai perustaa kapakoita ja myydä siellä alkoholijuomia kannuittain. Tällaisia yksityisiä anniskelupaikkoja nimitän kapakoiksi tai olut- ja viinituviksi (ru *krog*, *ölstuga*, *ölhus*). Kuka tahansa ei saanut ryhtyä kapakoitsijaksi, vaan siihen vaadittiin lupa voudilta ja pormestarilta.¹²² Myös kaupunkeihin tuli perustaa kievareita kruunun virkamiehiä varten, mutta näiden palvelut oli yleensä tarkoitettu vain matkustavaisille.¹²³

Laitonta kapakanpitoa harjoitettiin sekä kaupungissa että maaseudulla. Esimerkiksi Kustaa Vaasa käski 1500-luvun puolivälissä Viipurin linnan virkamiesten huolehtia siitä, että alueelta lakkautettaisiin kaikki tarpeettomat krouvit ja tilalle perustettaisiin kestikievareita, kuten laissa määrätään. Joka pitäjään riitti kuninkaan mukaan kolme tai neljä kievaria. Samoihin aikoihin kuningas puuttui myös laittomaan oluenmyyntiin kirkonmenojen jälkeen.¹²⁴

Kestikievareille ja kapakoille on muodostunut varsin huono maine. Myöhempi tutkimus on pitänyt niitä varsinaisina paheiden pesinä, ja esimerkiksi Philippe Ariès'n mielestä uuden ajan alun taverna oli ”*huonomaineinen paikka, jossa kävivät ainoastaan rikolliset, prostituoidut, sotilaat, pudokkaat ja seikkailijat*”, eivät kunnolliset ihmiset.¹²⁵ Tässä tulkinnassa on kuitenkin omat ongelmansa. Tavernoissa sai palvelua vain rahaa vastaan, joten köyhimmillä ei ollut varaa siellä käydä. Lisäksi kievarinpitäjät olivat ainakin B. Ann Tlustyn mukaan hyvin toimeentulevaa väkeä, jolla tuli olla kohtuullinen pääoma kapakanpitoa varten. Myöskään hänen tutkimuksessaan esiintyvät kapakassa kävijät eivät olleet yhteiskunnan pohjasakkaa, vaan päinvastoin sen aktiivisia jäseniä. Näin ollen kapakoihin ja kievareihin liitettyihin mielikuviin on syytä suhtautua kriittisesti.¹²⁶

¹²¹ Seppälä 2009, 99; Nenonen 1999, passim. Kärjäkierrosta Salonen 2009, 32–34.

¹²² MEKL Kauppa-asiain kaari XXV Om någon låter vin rinna till salu i stop utan lov av fogden och borgmästarna, eller om han säljer det dyrare än det var prissatt, vilka böter som därtill höra; XXVII Huru måttkärnen för vin, mjöd och andra drycker, såsom travenöl och andra sådana drycker, skola vara, och var de skola finnas.

¹²³ MEKL, Kuninkaan kaari, XIII.

¹²⁴ Finska Inbyggares Klagomål öfver Inträng, Oförrätter och Präjerier (1545–1550), Arwidsson 6, 277; Bref från konung Gustaf I till alla Fogdar i Finland (28.1.1540), Arwidsson 6, 201.

¹²⁵ Ariès, Philippe 1962. *Centuries of Childhood: A Social History of Family Life*, 391. Lainattu Tlusty 2001, 8, käänös kirjoittajan.

¹²⁶ Tlusty 2001, 8–9.

4.1 Kestikievarilaitos maaseudulla

Kestikievarilaitos on kiinteässä yhteydessä kyytilaitokseen, ja näiden kehitys on monelta osin yhteneväinen.¹²⁷ Kyse on kruunun alamaisten velvollisuudesta tarjota kyyti ja kestitys ensin kuninkaalle ja tämän seurueelle, myöhemmin myös kruunun virkamiehille. Varhaiskeskiajalla vapaus koski myös aatelisia, mutta kuningas Maunu Ladonlukko kielsi jo vuonna 1280 aatelisten vapaakyydit ja sääti vapaakyydin koskemaan vain kuninkaan asioilla liikkuvia. Aateliston vapaakyydit kiellettiin myös Skenningen säännössä vuonna 1335 sekä Uppsalan säännössä 1344. Sama periaate siirtyi Maunu Eerikinpojan ja kuningas Kristofferin maanlakeihin.¹²⁸ Ilmaisen kyydin ja kestituksen vaatiminen säilyi silti ongelmana vuosisatoja. Se oli yleisimpiä aiheita, mistä valitettiin kuninkaalle.¹²⁹

Maunu Eerikinpoika käski maanlaissaan perustaa kievareita maaseudulle. Näillä ei kuitenkaan ollut velvollisuutta kyydittää vieraitaan.¹³⁰ Ilmeisesti maaseudulla kyydittämisestä huolehtivat talonpojat. Myöhemmin kyytipalvelut alkoivat keskittyä kievareihin, ja 1500-luvulla sai alkunsa hollikyytilaitos, jossa jokaisen seudun talonpojan tuli vuorollaan osallistua kievarin kyydityksiin tai maksaa kyydittämisen sijasta kyytiveroa.¹³¹

Kustaa Vaasa alkoi 1500-luvun puolivälissä kehittää kievarilaitosta. Tarkoituksena oli luoda yhtenäinen kyyti- ja majataloverkosto kehittyvän valtionhallinnon tarpeisiin.¹³² Vuonna 1556 kiellettiin jälleen kerran ilmaisen kyydin ja kestituksen vaatiminen talonpojilta ja käskettiin matkalaisten mennä kievariin, jossa näille annettaisiin kohtuullista maksua vastaan ruokaa ja olutta.¹³³ Viisi vuotta myöhemmin kuningas käski voutien perustaa tällaisia kievareita tarpeellisiin paikkoihin. Kievarien kyydittämisvelvollisuudesta sääti ensimmäisen kerran Erik XIV vuonna 1561.¹³⁴

Kievarien palveluista tuli maksaa, ellei ilmaiskyytiin ollut kuninkaan myöntämää lupaa. Asetuksissa mainitaan usein hintoja, joita vastaan kaikista kievareista sai ostaa ruokaa, olutta, heiniä hevoselle ja

¹²⁷ Olen tutkinut kestikievarien varhaisvaiheita kandidaattitutkielmassani. Lares, 2008.

¹²⁸ Paasikivi 1901, 5–6; Jutikkala 1938, 24–25.

¹²⁹ Nenonen 1999, 284.

¹³⁰ MEML, Kuninkaankaari XXIII Hurudana taverner skola vara och tavernare; Jutikkala 1938, 25.

¹³¹ Jutikkala 1938, 27; Nenonen 1999, 290.

¹³² Nenonen 1999, 283.

¹³³ Förbud emot otilbörliga Gestningar och skiutsningar i Finland 17.5.1556, Arwidsson 4.

¹³⁴ Placat om Skiutsferder och giestningar 31.8.1561, Stiernman; Paasikivi 1901, 7.

kyyditystä. Jotkut hinnat olivat tarkoin säädeltyjä, toiset taas määräytyivät sen mukaan, mitä tuote maksaa lähimmässä kaupungissa toripäivänä.¹³⁵

1500-luvun lopulla sota kuitenkin katkaisi kestikievari-kehittämisen. Kuningas Juhana III mainitsee kestikievarit vuonna 1569, mutta seuraavan kerran vasta viisitoista vuotta myöhemmin. Syyskuun ensimmäisenä 1584 Juhana määrää, että kestikievareita on perustettava uudestaan, sillä ne ovat olleet viime aikoina lakkautettuja. Moni isäntä ja renki joutui lähtemään sotaan, mikä häiritsi kestikievareiden toimintaa. Ehkä juuri pitkän sodan vaikutusta oli, että samassa asetuksessa, missä kievari- toiminnan jatkamisesta säädettiin, vapautettiin kievarit sotaväenotosta.¹³⁶

Juhanan kyyti- ja kievariasetus syyskuulta 1584 käskee perustamaan kestikievareita ennen seuraavaa mikkelinpäivää sinne, missä niitä tarvitaan. Mikkelinpäivä on syyskuun lopussa, joten aikataulu oli hyvin tiukka. Kievarinpitäjän tuli varautua hyvällä ruualla, oluella ja kunnollisella tallilla. Ruoka ja olut maksoivat 2 äyriä ja omalle hevoselle heinät yöksi äyriin. Hienommasta ruuasta tuli maksaa saman verran kuin lähimmässä kaupungissa. Kestikievaria ei kuitenkaan saanut vaatia toimittamaan mitään, mitä heillä ei valmiiksi ollut, kuten parempaa olutta, muuta juotavaa tai mausteista ruokaa, ellei kievari sijainnut kaupungissa. Matkalaisen tuli itse kantaa mukanaan näitä hienompia juomia.¹³⁷

Kievarin tuli kyyditä ja kestitä kaikkia matkalaisia rahaa vastaan. Korvaukseksi tästä kievari sai vapauden sotaväenotosta ja taksvärkistä. Jos kievarinpitäjä käyttäytyi epäoikeudenmukaisesti tai vaati enemmän rahaa kuin mitä kuningas oli hinnastoksi ilmoittanut, häneltä tuli ottaa pois kestikievarin vapaudet ja ne tuli antaa jollekin paremmalle miehelle.¹³⁸

Kievareiden pääasiallinen tarkoitus oli myydä ruokaa ja juomaa matkalaisten välttämättömään tarpeeseen. Ne olivat luultavasti liian kalliita talonpojille, jotka matkatessaan yöpyivät taivasalla tai tuttujensa luona. Maaseudun virallisten kievari- sijasta talonpojat nauttivat oluensa kotona tai erilaisissa salakapakoissa. Vuonna 1540 Kustaa Vaasa antoi määräyksen kaikille Suomen voudeille,

¹³⁵ Esim. Mandat om Skiutzreser 31.1.1572, Stiernman mukaan hevosen heinät yöksi maksoivat 2 penninkiä ja kaura sen verran, mitä kaupungissa toripäivänä..

¹³⁶ Patent om skiutsfärder och giästningar å landet 1.9.1584, Stiernman.

¹³⁷ Ibid.

¹³⁸ Ibid.

että kapakointi kirkonmäellä pyhäpäivinä tuli lopettaa välittömästi. Myös muu laitton oluenmyynti tuli lopettaa.¹³⁹

Kievarilaitos oli kohtuullisen toimimaton ja kievarit huonosti varusteltuja aina 1800-luvulle asti. On ironista, että vuosisatoja olemassa ollut järjestelmä alkoi toimia vain vähän ennen junien ja linja-autojen käyttöönottoa. Vilkkaimmilla reiteillä kievareita sijaitsi parhaimmillaan päivänmatkan päässä toisistaan, mutta harvempaan asutuilla alueilla matkat olivat reilusti pidempiä. Aikalaiskuvaukset 1700-luvun kievareista eivät vakuuta viihtyvyydellään, joten luultavasti maaseudun kievarit tarjosivat matkalaisille vain välttämättömyyden, jos sitäkään.¹⁴⁰

Alkoholijuomia nautittiin pääasiassa kodin piirissä arkena ja juhlanan, ja kun jonkinlaista laitonta oluenmyyntiä järjestettiin, on siitä jäänyt lähteisiin vain hajanaisia merkintöjä. Salakapakoiden kieltämisellä on varmasti ollut myös kansanterveydellinen ja -sivistyksellinen motiivi, mutta luultavasti Kustaa Vaasa halusi enemmän saada oluenmyynnin hallintaansa maaseudun puolella kuin puuttua oluenmyyntiin sinänsä. Tästä kertoo hänen käskynsä lakkauttaa laittomat kapakat ja perustaa niiden tilalle virallisia kievareita.¹⁴¹ Itse oluenmyyntiä maaseudulla ei kritisoitu, vaan sitä, ettei se tapahtunut valtakunnallisen järjestelmän puitteissa. Kievareiden toimintaa valvottiin ja esimerkiksi niiden hinnoista päätettiin valtakunnallisella tasolla. Koska kuitenkin kievareita oli koko 1500-luvun hyvin harvassa, ei laillista maksullista olutta ollut saatavilla juuri missään. Kestiekivareiden rooli maaseudun alkoholinkulutuksessa oli 1500-luvulla hyvin marginaalinen.

4.2 Kaupunkien kapakat

Juomien vähittäismyyntiä on säädelty jo Maunu Eerikinpojan kaupunginlaissa. Jokaisen, joka halusi myydä kaupungissa juomia *med mått eller i stop*, tuli pyytää siihen lupa voudilta ja pormestarilta, jotka sitten hinnoittelivat juoman. Juoman myynnissä tuli käyttää oikeita mittoja. Jos näin ei tehty, siitä rankaistiin kuin varkaudesta.¹⁴² Kaupungeissa tuli lain mukaan olla myös kievareita matkalaisia varten, joka kaupungissa kaksi kappaletta. Nämä myivät ruokaa, juomaa, rehua ja muuta tarpeellista matkalaisille ja heidän hevosilleen sillä hinnalla, mitä tuotteet maksoivat

¹³⁹ Bref från konung Gustaf I till alla Fogdar i Finland (28.1.1540), Arwidsson 6, 201; Nenonen 1999, 281.

¹⁴⁰ Nenonen 1999, passim; Viertola 1974, passim.

¹⁴¹ Finska Inbyggares Klagomål öfver Inträng, Oförrätter och Präjerier (1545-1550), Arwidsson 6, 277.

¹⁴² MEKL, Kauppa-asiain kaari XXV Om någon låter vin rinna till salu i stop utan lov av fogden och borgmästarna, eller om han säljer det dyrare än det var prissatt, vilka böter som därtill höra; XXVII Huru måttkärnen för vin, mjöd och andra drycker, såsom travenöl och andra sådana drycker, skola vara, och var de skola finnas.

toripäivänä. Jos tällaisia kievarinisäntiä ei nimitetty, kaupungin pormestarien tuli maksaa sakkoa 40 mk. Näillä majataloilla ei kuitenkaan ollut kyyditysvetollisuutta, vaan kaupungissa kyydittämisestä huolehtivat erilliset kyytirättärit.¹⁴³

Raadit huolehtivat siis juomien hinnoittelusta, mikä vähensi kilpailua. Tällainen hintaluettelo on säilynyt Tukholmasta vuodelta 1571, ja se on esitetty taulukossa 3. Tukholman juomatarjontaa tai hintoja ei voi kuitenkaan suoraan yleistää koskemaan myös Turkua. Jonkinlaista osviittaa taulukko kuitenkin tarjoaa. Suurinta osaa hinnaston mainitsemista juomista tuotiin myös Suomeen. Olutvalikoima oli hieman suppeampi, eikä varmastikaan kaikkia oluita ollut aina tarjolla. Suomalaista simaa oli omasta takaa, ja riikalaisen siman sijaan täällä juotiin 1570-luvulla useimmin lyypekkiläistä. Kirsikkajuomaa ei myöskään tulliluetteloista löydy kuin yksi tynnyri vuodelta 1556.

Taulukko 3. Kannuittain myytävien juomien hinnat Tukholmassa vuonna 1574.

VIINIT	
Reininviini	14 ä 18 p
Maalaisviini	9 ä 18 p
SIMA JA MUUT	
Suomalainen sima	9 ä 18 p
Riikalainen sima	7 ä 6 p
Kirsikkajuoma	4 ä 18 p
Tukholman sima	2 ä 8 p
OLUT	
Preussilainen	3 ä 16 p
Ruotsalainen	18 p
Stralsundin	18 p
Vahva lyypekkiläinen	20 p
Vaalea lyypekkiläinen	20 p
Rostockin	20 p

Lähde: Skrå-Ordningar, 327.

1 äyri = 24 penninkiä

Reininviini oli juomista kallein. Seuraavaksi kalleinta oli maalaisviini ja suomalainen sima, joista maksettiin 9 äyriä 18 penninkiä kannulta. Tukholman simasta maksettiin vain 2 äyriä ja 8 penninkiä. Ero saattaa selittyä sillä, että suomalainen sima oli vahvempaa, koska vettä on turha kuljettaa edes lahden toiselle puolelle. Tukholmassa saatettiin panna laimeampaa simaa, johon käytettiin vähemmän hunajaa. Tukholman sima onkin ainoa sima, joka on kalleinta olutta

¹⁴³ MEKL, Kuninkaan kaari XIII.; MEKL, Kauppa-asiain kaari, XXVI Huru vin, mjöd och annan dryck skall prissättas; Paasikivi 1901, 7.

halvempaa. Yleisesti ottaen sima oli olutta kalliimpaa. Kalleinta olutta oli preussilainen, joka maksoi 3 äyriä 16 penninkiä kannulta. Muut oluet maksoivat 20 tai 18 penninkiä.

Olutkannuun oli varmasti useimmilla käsityöläisillä varaa edes silloin tällöin. Sima tai viini vaati jo huomattavasti enemmän varallisuutta. Kallein reininviini maksoi 14 äyriä 18 penninkiä kannulta, eli yli markan. Renki tai piika sai vuosittain rahapalkkaa muutaman markan, eli viinit olivat juhlatilaisuuksissakin tavallisen kansan saavuttamattomissa. Saattaa myös olla, että vaikka käsityöläinen tai köyhempi kauppias olisi taloudellisesti voinut ostaa kannullisen viiniä, ei hän olisi sitä tehnyt. Juomilla tuodaan esille omaa asemaa, ja voi olla, että viinin ajateltiin kuuluvan vain rikkaimmalle kansanosalle. Liian kallista juomaa ostava saatettiin nähdä pyrkyrinä, jos ylempää asemaa ei muilla keinoilla pystynyt vielä osoittamaan.

Lain määräyksiä ei aina noudatettu, ja laitonta kapakointia harjoitettiin kaupungeissakin. Koska raati määräsi juomien hinnoista, saattoivat laittomat kapakat kilpailla hinnoittelullaan virallisten kanssa. Useimmissa akssiimääräyksissä valitettiin, että kaupungeissa on monia oluttupia (*ölkroger*), jotka myyvät kotimaisia juomia, olutta, simaa ja kirsikkajuomaa, eivätkä ole maksaneet niistä akssiisia. Myös ulkomaisia juomia myytiin oluttuvissa liian kalliilla. Ainakin Tukholmassa oli kuninkaan mielestä se ongelma, että raati oli antanut irtolaisille porvarioikeuksia, ja nämä sitten harjoittivat oluenmyyntiä ja pitivät ilotaloja (*horekroger*). Näissä tapahtui kuninkaan mukaan paljon tuhlailua, juopottelua, murhia ja varkauksia. Parempi olisi, jos nämä itselliset menisivät töihin maaseudulle tai opettelisivat jonkun kunnan ammatin.¹⁴⁴

Kaupungeissakin suurin osa alkoholijuomista pantiin itse. Kotitaloudet valmistivat arki- ja juhlaolutta omiin tarpeisiinsa, ja virallisia juomanpanijoita tunnetaan vain muutamia. Vuonna 1578 Turusta tunnetaan 4 oluenpanijaa, vuonna 1595 heitä oli viisi.¹⁴⁵ Kolmen tuhannen hengen kaupungissa yhden panijan tulisi valmistaa juomat noin 600 ihmiselle, mikä on aika paljon. Ruotsin puolen kaupungeistakaan ei panijoita juuri tunneta. Yksinkertaisin selitys tälle on se, että elintarvikkeiden valmistus oli keskittynyt kotitalouksiin, eikä tarvetta esimerkiksi panijoille tai leipureille ollut.¹⁴⁶ Kaupungin tunnetut panijat luultavasti valmistivat juomia myyntiin, joko yksityistilaisuuksia varten, kestikievereihin tai kapakoihin. Saattaa olla, että joku heistä piti itsekin oluttupaa.

¹⁴⁴ Esim. Öpet Bref om Accisen, som i alle Siöstäder effther thenne dagh skall utgöres aff allehande slags dryck, thet som utmängies med kannetals (9.5.1575), Stiernman, 243; Mandat om Kiöphandelen 4.4.1546, Stiernman, 75.

¹⁴⁵ Nikula 1987, 152.

¹⁴⁶ Lindberg 1964, 43-44; Kallioinen 2000, 217, 219; Kuujo 1981, 164.

Lähteissä mainittuja panijoita ei voi kuitenkaan pitää suorana todisteena siitä, että mainittu henkilö harjoitti kyseistä ammattia. Käsityöläisnimet alkoivat muuttua sukunimiksi jo keskiajalla, ja toisaalta jotkut käsityöläiset käyttivät patronyymejä ja jäivät näin ollen piiloon. Käsityöläiset mainitaan ammatillisessa yhteydessä vain poikkeuksellisesti, ja joskus lähteestä käy selvästi ilmi, ettei mainittu henkilö harjoita käsityöammattia, vaikka hänellä on siihen viittaava nimi. Tukholmasta tunnetaan esimerkiksi Per Räätäli, joka toimi kauppa-apulaisena. Esimerkki patronyymien käytöstä löytyy Turun hopeaveroluetteloissa vuodelta 1571, jossa mainitaan suutari Mats Eskilsson.¹⁴⁷ Turun raatimiehenä toimi vuonna 1553 Klemetti juomanpanija, mutta on mahdoton sanoa, valmistiko hän itse juomia vai oliko joku hänen esi-isänsä toiminut panijana.¹⁴⁸

Toimivatko turkulaiset naiset oluenpanijoina, kuten esimerkiksi Oscar Nikula väittää?¹⁴⁹ Tukholmasta säilynyt maininta panijoille maksettavista palkoista viittaa vain naispuolisiin panijoihin (*bryggerska*).¹⁵⁰ Turusta tunnetaan 1550-luvun lopulta Jöns oluenpanijan leski, joka on saattanut jatkaa miehensä ammattia tämän kuoleman jälkeen. Muita naispuolisia oluenpanijoita Mika Kallioisen lista tunnetuista turkulaisista porvareista ei mainitse, mutta edellä mainituista seikoista johtuen tämä ei tarkoita, etteikö heitä olisi voinut olla.¹⁵¹ Asia joudutaan tässä yhteydessä jättämään auki.

Kaupungin kestikievareiden asiakasmäärä on luultavasti ollut pieni. Kievareiden palveluiden on moneen otteeseen korostettu olevan tarkoitettu vain matkalaisille, ei paikallisille, mutta tämän painotuksen toteutumista käytännössä ei voida tietää. Kaupunkiin tultiin yleensä jonkun paikallisen vieraaksi, joten kievareille ei kovin suurta tarvetta ollut. Esimerkiksi talonpojat majoittuvat yleensä tutun porvarin luo tullessaan kaupunkiin markkinoille. Tällaiset kauppa- tai pikemminkin velkasuhteet periytyivät usein isältä pojalle.¹⁵² Turun tapauksessa kruunun lähettiläät ja virkamiehet saattoivat yöpyä linnassakin. Pyhän Kerttulin kiltatuvat ovat muualla Euroopassa tarjonneet usein myös majoitusta. Kerttulin kilta toimi Turussakin, joten sieltä matkalaiset ovat luultavasti saaneet majoituksen ja ylläpidon.¹⁵³

¹⁴⁷ Kuujo 1981, 164; Kallioinen 2000, 217-18.

¹⁴⁸ Kuujo 1981, 164; Nikula 1987, 174.

¹⁴⁹ Nikula 1987, 156.

¹⁵⁰ Skrå-Ordningar, 323.

¹⁵¹ Kallioinen 2000, liite 1.

¹⁵² Nikula 1987, 247-248.

¹⁵³ Kallioinen 2000, 247; Kuujo 1981, 57.

Tuontijuomia käsittelevässä luvussa on käynyt ilmi, että Turkuun tuotiin monia erilaisia juomia ympäri Itämeren. 1570-luvulla otettiin käyttöön aksiisi, jota tuli maksaa kaikista vähittäismyyntiin menevistä juomista. Niiltä vuosilta, joilta aksiisin maksamisesta on tilikirjoissa mainintoja, on sitä maksettu lähes kaikista juomista.¹⁵⁴ Tarkoittaako tämä sitä, että lähes kaikki juomat menivät vähittäismyyntiin?

Kaupunginlain mukaan kaikki viini piti tuoda raatihuoneen kellariin myytäväksi. Raatikellarin anniskeluoikeus oli yleensä vuokrattu jollekin kapakoitsijalle, ja Turusta myös tunnetaan muutama tällainen raadin kellarinhoitaja.¹⁵⁵ Koska aksiisi tuli maksaa silloin, kun juoma tuodaan maahan, tuntuisi loogiselta, että lähes kaikki juoma on viety juurikin raatihuoneen kellariin myytäväksi eteenpäin kannuittain.

Saattaa olla, että raatihuoneen kellari myi juomia myös kotiin vietäväksi. Laissa tai asetuksissa ei ainakaan selkeästi mainita sitä, että ostettu juoma on nautittava paikan päällä. Tätä on kuitenkin lähteiden perusteella vaikea osoittaa todeksi. Tuntuisi hassulta, että jopa Turun mahtavimmat porvarit, joiden voisi kuvitella nauttivan viiniä juhlatilaisuuksissa, myivät kaiken juomansa eteenpäin saamatta siitä itse mitään. Ostivatko nämä sitten tarvitsemansa juoman erikseen? Vai saivatko he jollain sopimuksella osan viinistä itselleen?

On mahdollista, että osa juomia tuoneista porvareista piti omaa kapakkaansa, mutta tuskin kaikki. Myös juomatuonnissa korostuvat Turun suurimmat porvarit: Henrik ja Valpuri Innamaa, pormestari Mikko Kranck, Henrik Kröp ja Kyrön suku.¹⁵⁶ On vaikea uskoa, että esimerkiksi kruunun alihankkijat Mikko Kranck ja Jaakko Kyrö tai Juhana-herttuan lähipiiriin kuuluneet Innamaat olisivat itse pitäneet kapakkaa. Saattaa kuitenkin olla, että he vuokrasivat omistamaansa kiinteistöä kapakoitsijalle ja kenties huolehtivat juomatuonnista itse. Toisaalta juomia tuotiin myös pieniä määriä kerrallaan ja eri kauppiaiden toimesta, eivätkä kaikki heistä varmastikaan olleet kapakoitsijoita. Kysymys vaatisi tarkempaa analyysia.

¹⁵⁴ Vuonna 1578 Turkuun tuoduista simatynnyreistä ei ole kaikista maksettu aksiisia. Vuonna 1590 herra Bertil toi 8 tynnyriä simaa ja 10 nelikkoo olutta Lyypekistä, mutta maksoi aksiisin vain 7 tynnyristä ja 9 nelikosta. KA, Turun kaupungin tullitili 1576–1578(233e), Turun kaupungin tullitili 1581–1585 (233g), Turun kaupungin tullitili sekä tuonti- ja vientiluettelot 1590–1591 (234) (erit. jakso 24).

¹⁵⁵ MEKL Kauppa-asian kaari XXXIII; Nikula 1987, 115, 290.

¹⁵⁶ Nikula 1987, 135–145.

Yksi maininta turkulaisesta viinituvasta löytyy. Pormestari Martti Jaakonpoika ja porvari Hannu Skotte halusivat 1570-luvulla perustaa Turkuun viinituvan, ja sitä varten oli hankittu ulkomailta viiniä. Skotten perhe kieltäytyi maksamasta viinistä, mutta halusi silti osansa viinituvan tuotosta. Riitaa puitiin Tukholmassa asti, ja se ratkaistiin pormestarin hyväksi.¹⁵⁷ Tätä yksittäistä mainintaa lukuun ottamatta ei tietoja turkulaisista viini- tai oluttuvista ole säilynyt. Ei tiedetä myöskään sitä, pitivätkö kaupungin panijat omia kapakoitaan vai myivätkö he juomansa suoraan kotitalouksille. Raatihuoneen kellarin osuus kaupungin alkoholikaupasta on varmasti ollut suuri, mutta säilyneiden lähteiden perusteella yksityisten kapakoiden roolista ei voi sanoa juuri mitään.

¹⁵⁷ Nikula 1987, 290.

SOSIAALISET MERKITYKSET

5. Sallitun ja kielletyn rajoilla

Edellisissä luvuissa on käsitelty alkoholijuomien taloudellista roolia. Olut oli päivittäisenä elintarvikkeena hyvin tärkeä osa linnojen ja kartanoiden, kenties myös talonpoikaistalouksien, taloudenpitoa. Tuontijuomista on maksettu veroa tai kannettu aksiiisia, ja saatu näin tuloja kehittyvälle kuningaskunnalle. Kruunu yritti organisoida kestikievarilaitosta lähettiläitä ja virkamiehiä varten, mutta samalla säädettiin myös alkoholin vähittäismyynnistä. Yksityisten talouksien alkoholinkulutusta lähteet eivät valaise.

Alkoholia ei voi kuitenkaan koskaan lähestyä pelkästään taloudellisena ilmiönä. Alkoholi on luonteeltaan sosiaalista, se liittyy vahvasti ihmisten väliseen kanssakäymiseen ja vaikuttaa monin eri tavoin myös sitä nauttivaan yksilöön. Tässä luvussa käsitellään sitä, miten alkoholin ajateltiin vaikuttavan nauttijaansa ja miten hänen tulisi käytöstään ja alkoholinkulutustaan säädellä. Kuvailen ensin, miten lääketieteelliset auktoriteetit käsittivät alkoholijuomat ja humalatilan. Toiseksi tarkastelen, missä määrin humaltuminen oli maallisen lain edessä rangaistavaa. Kolmanneksi katson, mitä 1500-luvun suosituin käytösopas, Erasmus Rotterdamilaisen *Kultainen kirja* sanoo sopivasta alkoholinkäytöstä. Luvussa kuusi siirryn yksilöstä ryhmään ja tarkastelen alkoholijuomien yhteisöllistä roolia.

Mentaalihistorian tutkiminen on vaikeampaa kuin talouden. Vaikka tilikirjasarjat ovat katkonaisia eivätkä kerro koko totuutta kaupankäynnistä tai taloudenpidosta, on niiden sisältämä tieto numeraalista ja helpommin analysoitavissa. Siihen, mitä aikalaiset ajattelivat alkoholinkäytöstä, on vaikeampi päästä käsiksi. Lähestyn alkoholin sosiaalisia funktioita kysymällä, missä kulkee hyväksyttävän alkoholinkäytön raja. Lähteet vastaavat siihen hyvin eri tavalla. 1500-luvun käräjäpöytäkirjat eivät juurikaan puhu humalatilasta, mikä antaa ymmärtää, ettei humaltuminen itsessään ollut tuomittavaa. Kiltasäännöt taas listaavat kiellettyä alkoholinkäyttöä enemmän kuin kertovat, millainen käytös oli sallittua. Erasmus Rotterdamilaisen käytösopas taas kertoo suoraan sen, miten nuoren miehen tulisi pidoissa käyttäytyä. Näiden palasten pohjalta on mahdollista rakentaa jonkinlainen kuva siitä, miten aikalaiset alkoholiin suhtautuivat.

Sosiaalisten merkitysten tutkimisen tekee erityisen vaikeaksi se, että Suomesta ei ole juurikaan säilynyt sellaisia 1500-luvun lähteitä, joiden pohjalta asiaa voisi käsitellä. Tämän luvun ainoat Suomea koskevat lähteet ovat 1500-luvun puolivälin käräjäpöytäkirjat Ala-Satakunnasta ja Savosta. Suomi oli periferiaa, mutta kiinteät sukulaisuus- ja kauppasuhteet Ruotsin puolelle ja hansakaupunkeihin mahdollistavat sen, että eurooppalaiset kulttuurivaikutteet ovat kulkeutuneet tänne asti. Olen siis uskaltanut käyttää saksalaista lähdeaineistoa ja siihen pohjautuvaa kirjallisuutta. Vaikka nykyisen Saksan alueen oloja ei voi suoraan yleistää koskemaan Suomea, on lähteiden antama kuva tulkittava osaksi sitä pohjoiseurooppalaista viitekehystä, johon Suomikin kuului. Periferisyys, pitkät etäisyydet ja vähäinen väestömäärä ovat varmasti vaikuttaneet siihen, miten asioita Suomessa tulkittiin, mutta yleiseurooppalaisten suuntautumisten kulkeutumista tänne on tuskin voinut välttää.

5.1 Oliko juominen terveellistä?

Keskiajan ja uuden ajan alun lääketiede pohjautui vahvasti kreikkalaisen lääkäri Galenoksen oppeihin. Neljään alkuaineeseen ja niiden ominaisuuksia edustaviin kehonnestesiin perustui lähes koko länsimainen lääketiede, eikä Galenoksen oppeja juuri kyseenalaistettu ennen valistusaikaa ja mekaanisen maailmankuvan yleistymistä. Teoria ei jäänyt vain oppineiden käsiin, vaan galeenista ihmiskuvaa esiteltiin myös populaareissa kirjoissa, näytelmissä, painokuvissa ja lauluissa.¹⁵⁸

Ihmisen temperamentti, eli kehonnesteidenvälinen suhde, vaihteli sekä synnynnäisesti että olosuhteiden mukaan. Esimerkiksi ikä, sukupuoli, sairaudet ja astronomiset olot saattoivat vaikuttaa eri kehonnesteidenvälinen tasapainoon. Uuden ajan alussa tunnettiin neljä eri temperamenttia sen mukaan, mikä kehonneste oli hallitsevin. Ideaalitilanteessa kehonnesteet olivat tasapainossa, mutta harvoin näin käytännössä tapahtui. Sangviininen oli uuden ajan alun oppineiden mukaan paras temperamentti, sillä sangviinikon hallitsevin kehonneste on veri (lämmön, kostea). Veri tekee heistä elämäniloisia ja ystävällisiä, sekä usein myös ulkomuodoltaan terveen pyöreitä. Flegmaatikoiden kehoja taas hallitsee lima (kylmä, kostea), mikä saa aikaan laiskuutta. Musta sappi (kylmä, kuiva) synnyttää melankolikoita, jotka ovat usein pelokkaita ja masentuneita, ja keltaisen sapen (lämmön, kuiva) ylivalta taas tuottaa koleerisen luonteen, jolle tyypillistä on äkkipikaisuus ja

¹⁵⁸ Tlusty 2001, 48–50.

väkivaltaisuus.¹⁵⁹

Alkoholi vaikutti eri temperamentteihin eri tavalla. Myös eri juomat vaikuttivat eri tavoin, sillä myös juomilla oli omat ominaisuutensa (lämmin, kostea, kylmä, kuiva). Eri juomien ominaisuuksista on kuitenkin esitetty erilaisia, jopa toistensa vastaisia näkemyksiä. Valitsemalla oikean juoman saattoi ehkäistä sairauksia tai epätoivottavaa käytöstä saattamalla kehonnesteesä tasapainoon.¹⁶⁰

Kaikkein turvallisimpia juopottelijoita olivat sangviinikot, joiden hyviä ominaisuuksia alkoholi vain vahvisti. Heidän hallitseva kehonnesteesä, veri, on samankaltaista kuin viini, ja juopuneena sangviinikoista tuli entistä iloisempia ja ystävällisempiä. Koleerikon tuli olla erityisen varovainen juomisensa kanssa, sillä huonosti valittu tai liian runsaasti nautittu juoma vahvisti koleerikon väkivaltaista ja äkkipikaista luonnetta. Flegmaatikoista tuli humalassa entistäkin ajattelemattomampia, ja he menettivät kehon kontrollinsa nopeasti. Flegmaatikot kuvataankin usein oksentamassa tai sammuneena. Melankolinen luonne saattoi saada helpotusta alkoholista sen rauhoittavan vaikutuksen takia, mutta toisaalta liika juopottelu saattoi saada melankolikon vaipumaan liian syviin vesiin.¹⁶¹

Uuden ajan alun lääketieteellisissä teoksissa kehoitettiin välttämään ”liikaa juomista”, ”juopottelua” ja ”juomien väärinkäyttöä”. Alkoholinkäyttö oli terveellistä, kun se oli satunnaista ja sillä pyrittiin helpottamaan kipuja tai rauhoittamaan levotonta mieltä. Hyvästä juopottelusta seurasi iloa, viisautta ja ystävyyttä. Haitallinen juopottelu oli näiden vastakohta ja aikaansai riitelyä, tappelua ja typerää käytöstä. Liiaista juopottelusta saattoi myös sairastua, vaikka juopottelu itsessään ei ollut sairaus. Vaikka oksentaminen ei ollut erityisen paheksuttavaa, oli silti vaarallista menettää fyysinen kontrollinsa. Oppineidenkin mukaan ihminen on juonut liikaa, kun hän ei pysty kävelemään eikä puhumaan. Sattuminen on kuitenkin ohimenevä tila, eikä satunnaisen ylilyönnin perusteella ketään vielä tuomittu juopoksi.¹⁶²

¹⁵⁹ Tlusty 2001, 50–58.

¹⁶⁰ Ibid.

¹⁶¹ Ibid.

¹⁶² Ibid.

Oppineiden käsitykset lääketieteestä ja kehonnesteistä levisivät kansan keskuuteen puupiiirroksissa, kirjoissa, näytelmissä, lauluissa ja runoissa. Kuvat ja tekstit olivat usein opettavaisia, ja samalla kun ne varoittivat juopottelusta, olivat ne myös hauskoja ja kenties samaistuttavia. Nykyihmisen silmiin taverna- ja juopottelukuvaukset voivat näyttää paheksuvilta, mutta aikalaiset tunnistivat niistä monesti satiirin ja karnevaalin piirteitä. Hyvä esimerkki tästä on oksentava talonpoika, joka löytyy lähes jokaisesta uuden ajan alun saksalaisesta juopottelukuvauksesta. Liikaa juonut mies voitaisiin nykyään tulkita varoitukseksi, jopa paheksunnaksi, mutta oksentamista ei vielä uuden ajan alussa pidetty merkinä liiasta juopottelusta tai edes epätoivottavana. Päinvastoin, jopa lääketieteelliset auktoriteetit kehottivat juomaan silloin tällöin oksentamiseen asti. Sen nähtiin puhdistavan kehoa.¹⁶³

Jos oksentaminen ei ole merkki liiasta juopottelusta, mikä sitten on? Uuden ajan alun lääketieteen auktoriteetit olivat sitä mieltä, että toistuva humaltuminen ei ollut ihmiselle hyvästä, ja juopottelun merkit olivat selkeästi nähtävissä myös juomakirjallisuudessa ja -kuvituksessa. Satunnainen humaltuminen, jopa oksentamiseen asti, nähtiin terveellisenä, mutta harva osasi määritellä sen, missä menee raja satunnaisuuden ja tavan välillä. Alkoholismin tai fyysisen riippuvuuden käsitettä ei vielä uuden ajan alussa tunnettu. Juominen nähtiin ihmisen omana valintana ja juoppous heikkoutena pitää huolta itsestään ja taloudestaan. Fyysisen riippuvuuden käsite syntyi valistusaikana, ja sairaudeksi alkoholismi määriteltiin vasta toisen maailmansodan jälkeen. Luotettavien mittausjärjestelmien ja verikokeiden puute aiheutti sen, että pitkään humalatilaa ja sen haitallisuutta piti päätellä henkilön ulkomuodon ja käytöksen perusteella.¹⁶⁴

Suurinta osaa ihmisistä tällainen keskustelu kohtuukäytön ja juopottelun rajasta ei tietenkään koskenut. Maalaisväestölle ja useimmille kaupunkilaisillekin alkoholia oli harvoin tarjolla niin paljon, että siitä saattoi humaltua. Juopottelu oli mahdollista lähinnä juhlien yhteydessä, joten runsas juominen jäi aikaistaistenkin mittapuulla satunnaiseksi. Alkoholin liiakäyttö oli ongelma lähinnä sellaisissa piireissä, joissa oli varaa sitä ostaa. Vasta itse poltettu ja halpa viina sai aikaan alkoholiongelman köyhemmän kansanosan keskuudessa.

Suomesta lähdettiin jo keskiajalla opiskelemaan eurooppalaisiin yliopistoihin. Yhteiskunnan johtavalle kerrostumalle antiikin auktoriteettien ajatukset tulivat opiskeluaikana tutuiksi, ja jossain

¹⁶³ Tlusty 2001, 58–68; Stewart 2002, 109–115.

¹⁶⁴ Tlusty 2001, 51–57; Barrows 4–5.

määrin nämä ajatukset ovat heidän kauttaan siirtyneet yhteiskunnan muihin kerroksiin. Säätyjen välinen jako ei vielä 1500-luvulla ollut niin vahva mitä myöhempinä vuosisatoina, eivätkä eri yhteiskuntaluokkien tapakulttuuri tai maailmankuva poikenneet toisistaan merkittävästi. 1500-luvun kuluessa lähdettiin yhä enemmän saksalaisiin yliopistoihin, ja pappissäädyn lisäksi myös kasvavan kuningasvallan virkamiehistö kaipasi yliopistotason koulutusta. Näillä opiskelumatkoilla on varmasti opittu tuntemaan saksalaisia juomalauluja ja hyvin yleisiä, laajalle levinneitä puupiirroksia ja julisteita alkoholinkäytön eri muodoista. Myös porvaristolla oli hyvin tiiviit yhteydet saksalaiseen kulttuuripiiriin, jossa 1500-luvulla syntyi oma kirjallisuudenlajinsa, juomakirjallisuus (*trinkliteratur*).¹⁶⁵ Juhana-herttua oli veljiensä tavoin saanut renessanssi-ihanteiden mukaisen kasvatuksen, johon liittyi myös antiikin klassikoiden osaaminen. Hänen mukanaan Turun linnaan tuotiin huomattava määrä sekä klassista kirjallisuutta että aikakauden tärkeintä lääketieteellistä, astrologista ja teologista kirjallisuutta.¹⁶⁶ Linnassa teokset olivat tietysti vain harvojen saatavilla, mutta esimerkki kertoo siitä, että aivan täysin tietämättömiä täällä ei vallitsevista lääketieteellisistä käsityksistä oltu.

Suurin osa suomalaisista viljeli maata, ja heidän käsityksiään alkoholin vaikutuksista ja haitallisuudesta on vaikeampi tutkia. Folkloristinen aineisto, jonka pohjalta ns. tavallisen kansan mielenliikkeitä on yleensä tutkittu, on kerätty vasta 1800- ja 1900-luvuilla, jolloin paloviina oli jo yleinen juoma. Vanhat kansanlaulut, runot ja sananlaskut ovat muuttuneet vuosisatojen kuluessa, ja niistä on vaikea enää löytää vahvaa viinaa edeltäneitä käsityksiä alkoholista. Jotain voi päätellä sen perusteella, mitä kulttuuriantropologit ovat ihmisen alkoholinkäytöstä ja sen roolista eri kulttuureissa saaneet selville, mutta nämä käsitykset ovat yleensä sellaisia, jotka pätevät vielä nykyäänkin, eivätkä ole millään tavalla tyypillisiä tai rajoittuneet 1500-luvun Suomeen.

Lääketieteellisissä teksteissä ja laajalle levinneissä populaareissa kuvauksissa toistuu alkoholijuomien kaksijakoinen luonne. Toisaalta humaltuminen oli iloista ja toivottavaa, toisaalta vaarallista ja paheksuttavaa. On vaikea sanoa, onko oksentava talonpoika koominen vai surullinen hahmo, ja johtaako esimerkiksi sangviinikkojen kehollisuus ilonpitoon vai haureuteen.¹⁶⁷

¹⁶⁵ Lehtinen 1979, 116–8; Pirinen 1979, 51–3; Tlusty 2001, 2–6.

¹⁶⁶ Kaartinen 2002, 251–253; Lehtonen 2002, 265–267.

¹⁶⁷ Tlusty 2001, 58–68; Stewart 2002, 109–115.

5.2 Oliko juominen laitonta?

Juopuminen tai juopottelu ei ollut 1500-luvun Suomessa laitonta. Humaltumista ei edes mainita keskiaikaisissa maan- ja kaupunginlaeissa, jotka olivat käytössä 1600-luvun alkuun asti. Alkoholin myyntiä rajoitettiin kyllä, mutta tällöinkään syynä ei ole huoli kansalaisten moraalista vaan enemmänkin taloudelliset syyt. Juoma-aksiisia lukuun ottamatta tuontijuomia käsiteltiin kuin muitakin ylellisyystuotteita, eikä kotitekoista oluenpanoa rajoitettu millään tavalla.

Täysin välinpitämättömiä hallitsijat eivät kansalaistensa sielun tilasta olleet. Jumalan nähtiin rankaisevan koko Ruotsin valtakuntaa sodalla, nälänhädällä tai vastaavalla jopa yksittäisten pahantekijöiden vuoksi, siksi kuninkaan tuli puuttua alamaistensa synteihin. Kustaa Vaasa ilmaisi huolensa vuonna 1558 annetussa asetuksessa. Hän kehottaa alamaisiaan rukoilemaan Jumalaa ja luopumaan synneistään, joita ovat henkirikokset, salavuoteus, ylensyönti, juopottelu ja huoruus. Jos synneistä ei luovuta, rankaisee Jumala koko valtakuntaa sodalla, verenvuodatuksella, rutolla, kalliilla hinnoilla (sic!) ja muilla kärsimyksillä. Samassa asetuksessa kuningas myös muistuttaa kansalaisia humalan viljelystä. Lain mukaan jokaisella talonpojalla tuli olla oma humalatarha ostohumalan kalliin hinnan vuoksi.¹⁶⁸ Asetuksessa tiivistyvät varhaisen alkoholipolitiikan kulmakivet: toisaalta juopottelu oli synty, jota tuli välttää, mutta käytännössä kruunun rajoitukset ja kiellot tehtiin merkantilistisen talouspolitiikan oppien mukaan.

Myös Kustaa Vaasan poika, kuningas Erik XIV, antoi hyvin samantyyppisen käskyn alamaisilleen viisi vuotta myöhemmin. Erik nimeää kansakunnan synneiksi jumalanpilkan, petturuuden, murhatyöt, huoruuden, uhkapelit, raiskaukset ja eläimiin sekaantumisen. Juoppoutta tai ylensyöntiä hän ei mainitse. Hedelmää tuottavista puista ja humalatarhoista hän tyytyy mainitsemaan isänsä antaneen niistä jo ohjeita. Asetukset ovat niin samankaltaisia, että vanhempaa asetusta on varmasti käytetty uudemman pohjana, vaikka juoppous ja ylensyönti ovatkin vaihtuneet uhkapeleihin ja eläimiin sekaantumiseen.¹⁶⁹

B. Ann Tlusty on Augsburgin alkoholioloja käsittelevässä tutkimuksessaan käynyt läpi kaupungin oikeuslähteet ja niistä löytyvät merkinnät juopumuksesta. Myöskään uuden ajan alun Saksassa

¹⁶⁸ Förbud 1:mo emostwåra eder mandrâp, mord, lönskaläger, swalg och dryckenskap 2:do Påbod om bärande trä 3:tio humblegårdar (28.2.1558), Stiernman, 155.

¹⁶⁹ Placat 1. om en god Politie 2. om högmåls saker 3. om Kiors byggnad 4. Åkerbruk, engrödning, humblegårdar och bärande trä (1.5.1563), Stiernman, 187.

humaltuminen tai juopottelu ei ollut laitonta, ja myyntiä rajoitettiin lähinnä taloudellisista syistä. Kaupungin raastuvanoikeus jakoi kuitenkin sakkoja juopottelijoille. Yleensä sakon sai liiasta tuhlailevuudesta, ja samantyyppisiä rangaistuksia jaettiin myös niille, jotka syöpöttelivät liikaa, olivat myöhään ulkona tai käyttivät liikaa polttopuita.¹⁷⁰

Augsburgin oikeuslähteissä on paljon tarkemmat kuvaukset oikeudenkäynnistä sekä syytetyn ja todistajien puheenvuoroista kuin 1500-luvun puolivälin suomalaisissa lähteissä. Tarkkojen tietojen pohjalta on mahdollista analysoida siitä, miten syytetyn humalatila rikoksen aikana vaikutti raadin antamaan tuomioon. Tlustyn mukaan mitään yhtenäistä linjaa on vaikea löytää. Humalatila ei lieventänyt rangaistusta, vaikkakin selittävänä tekijänä omituiselle käytökselle se saattoi toimia. Juopottelusta saattoi saada sakkoja, mutta noin 80% tämän sakon saaneista oli myös osallistunut jonkinlaiseen tappeluun. Juopumussakko on siis Tlustyn mielestä eräänlainen rauhan häirinnästä ja meluamisesta annettu käytösrangaistus, eikä kaikkia syytettyjä sakotettu juopumuksesta, vaikka todistajat kertoivat näiden olleen tapahtumahetkellä humalassa.¹⁷¹

Humalatilasta rankaistiin sen aiheuttaman käytöksen perusteella, ei juopumisen itsensä. Kehon kontrollin menetys oli viranomaisten mielestä vaarallista, sillä valtakunta tarvitsee ihmisiä, jotka pystyvät kontrolloimaan itseään. Vallaton ihminen symboloi vallatonta yhteiskuntaa, eikä hän pysty hoitamaan työtään tai perhettään.¹⁷²

Suomalaiset oikeuslähteet 1500-luvun puolivälistä ovat huomattavasti vähäsanaisempia kuin augsburgilaiset vastineensa. Turun kaupunginraadin tuomioita ei ole säilynyt. Perinteisesti suomalaisia keskiaikaisia oikeusoloja on tutkittu Tukholman raadin suomalaisille langettamien tuomioiden perusteella. Nämä on julkaistu *Finlands Medeltidsurkunder* -sarjassa, mutta nekin eivät ole kovin värikkäitä. Yksinkertaisimmillaan tuomiossa lukee tuomitun nimi, päivämäärä, rikos ja rangaistus.¹⁷³ 1600-luvun renovoiduissa (puhtaaksikirjoitetuissa) tuomiokirjoissa on jo selvitetty paljon yksityiskohtaisemmin tehtyä rikosta ja siihen johtanutta tapahtumaketjua. Olli Matikaisen väitöskirjassa *Verenperijät. Väkivalta ja yhteisön murros itäisessä Suomessa 1500–1600-luvuilla* (2002) on keskitytty väkivaltarikoksiin, mutta erilaiset juomingit ja humalatila toistuvat tapauksesta toiseen. Monesti väkivaltarikokseen on ryhdytty juuri humalapäissä ja kesken juominkien. Noin

¹⁷⁰ Tlusty 2001, 87.

¹⁷¹ Tlusty 2001, 87–91.

¹⁷² Tlusty 2001, 62, 102.

¹⁷³ Esim. Salonen 2009, 26–30, 311–312.

puolet sellaisista henkirikoksista, joiden konteksti tunnetaan, tapahtui pidoissa kahden sosiaaliselta statukseltaan samanarvoisen miehen välillä.¹⁷⁴

1500-luvulta on säilynyt jonkin verran tuomiokirjoja, sillä käräjiä tuli käydä joka pitäjässä kolmesti vuodessa. Näiden lisäksi pidettiin laamanninkäräjiä.¹⁷⁵ Olen käynyt läpi *Suomen vanhimmat tuomiokirjat* -sarjassa julkaistut Savon tuomiokunnan tuomiokirjat vuosilta 1559 ja 1561–65 sekä Ala-Satakunnan tuomiokirjan vuosilta 1550–52. Näiden kuvaamat tuomiot ovat hyvin yksinkertaisia. Kirjoista löytyy paljon muutakin kuin tuomioita, sillä esimerkiksi maakaupoista tai talon siirtämisestä seuraavalle sukupolvelle tultiin ilmoittamaan käräjille, jotta tieto saatiin kirjattua ylös.

Tarkastelemissani tuomiokirjoissa ei ole yleensä mainittu, jos rikos on tehty humalassa. Jos syytetty on yrittänyt puolustautua humalatilaan vetoamalla, ei sitä ole nähty tarpeelliseksi kirjata ylös. Mielikuvitustaan käyttämällä voi päätellä, että alkoholi on voinut olla vaikuttamassa esimerkiksi joukkotappeluihin, joissa iskuja on jaettu puolin ja toisin. Lähteet eivät kuitenkaan tästä kerro, vaan erityisesti väkivaltarikoksissa tuomiokirjat ovat hyvin yksioikoisia: tuomitun nimi, sakkosumma, uhri ja tälle aiheutettu vamma. Huittisissa oli alkukesästä 1552 käyty oikein kunnon tappelu, ja rivien välistä voi päätellä alkoholilla olleen osuutta asiaan: iskujen jakamisen lisäksi joku löi taloa kirveellä ja yksi sika pääsi hengestään. Voi tietysti olla, että välienselvittelyä on käyty täysin selvin päin, mutta kovin todennäköiseltä se ei vaikuta.¹⁷⁶

Ainoa suora maininta humalaisten tappelusta on Pellosniemen talvikäräjiltä vuodelta 1563, jolloin Erik Kaupinpoika Olkosen väitettiin tappaneen veljensä Lassen. Veljensurma oli erityisen raskas rikos, josta yleensä seurasi kuolemantuomio. Kuitenkin todistajien mukaan molemmat veljekset olivat humalassa, ja kummallakin oli veitset, joten ei voitu täysin sulkea pois sitä, että Lasse oli itse aiheuttanut kuolemansa. Tilanteen epäselvyys johti siihen, että Erik vältti kuolemantuomion ja sai 40 markan sakot. Kuolemantuomioita ei jaettu kovin ahkerasti, ja etenkin, jos syyllisyydestä ei voitu olla varmoja, henkirikoksesta saattoi selvitä sakoilla. Myös se, että tilanne voidaan tulkita itsepuolustukseksi, vaikutti yleensä jopa vakaviin henkirikoksiin alentavasti.¹⁷⁷

¹⁷⁴ Matikainen 2002, 19, 45.

¹⁷⁵ Salonen 2009, 30–38.

¹⁷⁶ Tällaisia joukkotappeluja löytyy esim. Vesulahti 7.9.1561 (jossa tuomittiin myös eräs Antero Rokka), Tavinsalmi 13.9.1561, Juva 6.1.1563, Savon tuomiokirja 1559 ja 1561–65; Huittinen 17.2.1551, 5.8.1551 ja 16.7.1552, Ala-Satakunnan tuomiokirja 1550–1552.

¹⁷⁷ Pellosniemi 4.1.1563, Savon tuomiokirja 1559 ja 1561–65; Matikainen 2002, 45. Maunu Eerikinpojan maanlain törkeitten asian kaaresta ks. esim. Salonen 2009, 46–49.

Kesällä 1563 Tavinsalmen käräjillä tuomittiin Joan Sallinen riehumisesta toisen miehen kotona. Todistajien mukaan Joan oli lyönyt Anders Mondaneuvon vaimoa ja viskannut lattialle hänelle tarjotun ruoan ja oluen. Molemmista rikkomuksista tuomittiin kolme markkaa sakkoa, mikä on kovin vähän nais- ja kotirauhan häpäisystä - maanlain mukaan rauhanvalan rikkonut tuli julistaa lainsuojattomaksi. Tuomiokirja ei kuitenkaan kerro, mikä näiden miesten välinen suhde oli, onko tilannetta pyydetty jälkeinpäin anteeksi vai olivatko muutkin osapuolet sen verran humalassa, että vahinkoja sattui. Joitain lieventäviä asianhaaroja tapauksessa on varmasti ollut.¹⁷⁸

Humalatarhoihin liittyviä kiistoja löytyy tuomiokirjoista jonkin verran. Savossa jaettiin muutama sakko toisen humalatarhan tuhoamisesta ja velvoitettiin korjaamaan tuhot.¹⁷⁹ Ala-Satakunnassa puututtiin laamanninkäräjillä alkuvuodesta 1551 talonpoikien humalatarhojen puutteeseen. Lain mukaan humalatarha oli oltava, ja kuningas oli tästä useasti asetuksissaan muistuttanut. Kahden äyrin sakon sai maksaa joka pitäjässä 10–50 henkilöä.¹⁸⁰ Eurajoella kiisteltiin muutamaankin otteeseen kirkonkylässä sijaitsevan humalatarhan omistuksesta. Tuomiokirja tosin tyytyy vain mainitsemaan, että kirkonkylän humalatarhat ovat perinteisesti kuuluneet pappilaan, eikä kerro, mistä tällainen epäselvyys humalatarhan omistuksesta oli syntynyt.¹⁸¹

Pienen otoksen perusteella voi sanoa, että uhrien tai syytettyjen humalatila ei yleensä oikeuslähteissä näy, vaikka luultavasti alkoholi on joidenkin rikosten taustalla. Maininnat rikoksista ovat lyhyitä, ja suurin osa tuomioista koskee varsin tavanomaisia asioita: väkivaltarikoksia ja maanomistusta. Ilmoitusasioitakin on paljon. Myös näiden lähteiden perusteella jää kuva, että ihmisen käytös on ratkaiseva tekijä humalan haitallisuutta pohdittaessa. Humaltumisesta ei voinut saada tuomiota, mutta jos päihtyneenä solvasi toista tai joutui tappeluun, rangaistiin siitä kuin vastaavasta teosta selvin päin. Toisaalta joidenkin tuomioiden kohdalla voi arvuutella, vaikuttiko humalatila tuomioon alentavasti. Pellosniemen veljesten tapauksessa näin selvästi oli.

Laajentamalla tarkastelua 1600-luvun puolelle ja tutkimalla uudempia, monisanaisempia lähteitä, olisi mahdollista päästä lähemmäksi tavallisen talonpojan alkoholinkäyttöä. Paloviina ei kuitenkaan yleistynyt heti kun vuosisata vaihtui, vaan etenkin 1600-luvun alkupuolella yleisin pidoissa nautittu juoma oli edelleen olut. Vaikka oikeuslähteet kertovat yleensä poikkeustapauksista, siitä, kun joku

¹⁷⁸ Tavinsalmi 2.7.1563, Savon tuomiokirja 1559 ja 1561–65. Rauhanlaeista ks. esim. Salonen 2009, 42–46.

¹⁷⁹ Vesulahti 7.9.1561, Pellosniemi 17.10.1563, Pellosniemi 18.3.1564, Savon tuomiokirja 1559 ja 1561–65.

¹⁸⁰ Laamanninkäräjät keväällä 1551, Ala-Satakunnan tuomiokirja 1550–52.

¹⁸¹ Eurajoki 27.4.1551, Eurajoki 29.3.1552, Ala-Satakunnan tuomiokirja 1550–52.

meni väärin, voi niiden avulla määrittää myös sitä, mikä oli normaalia ja hyväksyttyä käytöstä. Tämänlaista tutkimusta onkin viime vuosina tehty niin meillä kuin muuallakin. 1500-luvun puolivälin oikeuslähteiden perusteella tällaista analyysiä ei voi valitettavasti tehdä.¹⁸²

5.3 Oliko juominen sopivaa?

Alkoholijuomien nauttiminen kuului keskiajalla ja uuden ajan alussa olennaisena osana sekä arkeen että juhlaan. Arkisin tarjottava juoma, yleensä olut tai kalja, oli sen verran laimeaa, että vaikka sitä nautittiin suuria määriä, eivät aikalaiset kokeneet olevansa juovuksissa. Oluen nauttiminen oli olennainen osa vuotuis- ja elämänvaihejuhlia, jopa siinä määrin, että juoma näkyy juhlien nimissä (esimerkiksi *barnsöl*, *bröllopsöl*, *kyrkogångsöl* ja *begravningsöl*).¹⁸³ Pito-oluen valmistaminen erosi arkisemmasta oluesta lähinnä siinä, että sen tekoon käytettiin enemmän aikaa ja parhaimmat raaka-aineet. Näin oluesta tuli vahvempaa ja maukkaampaa. Juhlaoluen pano saattoi kestää parikin viikkoa, ja esimerkiksi hautajaisten ajankohdan saattoi määrätä se, koska hautajaisolut valmistuu.¹⁸⁴

Aikana, jolloin ihmisen humalatilaa ei voinut päätellä puhallus- tai verikokein, oli humalatila määriteltävä käyttäytymisen perusteella. Edellisissä alaluvuissa on jo selvitelty sitä, mikä oli lääketieteellinen näkemys humaltumiseen sekä sitä, miten juopuminen oikeuslähteissä näkyy. Seuraavaksi tarkastellaan sitä, missä määrin alkoholijuomien nauttiminen oli juhlissa sopivaa.

Erasmus Rotterdamlainen julkaisi vuonna 1530 nuorille pojille käytösoppaan, *Kultaisen kirjan*, alkuperäiseltä nimeltään *De civitate morum puerilium*. Se oli omistettu Veeren herttuan Adolfin kymmenvuotiaalle pojalle Henrikille, mutta Erasmusen tarkoituksena oli tarjota ohjeita kaikille sellaisille nuorille miehille, jotka halusivat itseään ja tapojaan kehittää. Teoksesta tuli pian hyvin suosittu, ja se käännettiin nopeasti useille kielille. Suomeksi käytösopas julkaistiin vuonna 1670 nimellä *Cullainen kirja. Nuorucaisten tapain sijwollisudest.*, mutta ainakin paremmissa piireissä tunnettiin jo aiemmin latinankielinen alkuteos tai sen saksankielinen käännös.¹⁸⁵

¹⁸² Matikainen 2002, 20–21.

¹⁸³ Påbud om åtskillige Oordningars och öfwerflödighetens afskaffande i Borgerlige klädebonader, brölloper, barnsöl, Kyrkegångs och badstuguöhl, Item begrafningz öhl, sendningar och brudegåfwor (27.3.1589), Stiernman, 354; Myrdal 1994, 80.

¹⁸⁴ Räsänen 1977, 144.

¹⁸⁵ Salmi 2005, 103–106. Erasmusen Kultainen kirja on kuulunut esimerkiksi Kustaa Vaasan poikien kirjahyllyyn, ja Juhana-herttualla oli Turussa käytössään Erasmusen tunnetuimpia teoksia, joihin Kultainen kirja luultavasti kuuluu. Suullinen tiedonanto Ulla Koskiselta 11.2.2013; Kaartinen 2002, 251–253; Lehtonen 2002 265–267.

Vaikka Erasmusuksen käytösopas oli tarkoitettu nuorille aatelismiehille, kertoo se paljon aikansa tapakulttuurista ja sen muutoksista. Ajatus siitä, että kuka tahansa voi oppia käyttäytymään hyvin, ei ollut sinänsä vallankumouksellinen tai uusi, mutta Erasmus muotoili ajatuksen edeltäjiään paremmin. Teoksessa näkyvät selvästi uuden renessanssi-ihmisen ihanteet, mutta myös se keskiaikainen pohja, jolta uusi aikakausi ponnisti. Nuorukaisten kasvatuksessa näkyivät vielä uuden ajan alussa esimerkiksi ritari-ihanteet, ja myös pitokulttuurissa oli paljon keskiaikaisia piirteitä.¹⁸⁶

Pitojen osuudesta tapakulttuuriin ja sosiaaliseen elämään kertoo jo se, että pitoja käsittelevä luku kattaa noin neljänneksen koko teoksesta. Pidoissa käyttäytymiseen annetaan hyvin tarkkoja ohjeita aina ruoan ja juoman ottamisesta käsien asentoon ja sopiviin puheenaiheisiin. Vaikka vanhemmille juhlijoille varmasti annettiin enemmän vapauksia käyttäytymisensä suhteen, voi ohjeita pitää siinä mielessä kaikkia koskevinä, että ne piti pitää mielessään myös aikuisena. Aikaisemmat käytösoppaat oli yleensä suunnattu aikuiselle väestölle, ei niinkään lasten kasvattamiseen, joten siinäkin mielessä Erasmusuksen teos edustaa uutta ajattelua ja loi oman kirjallisen genren. Erasmus korostaa läpi koko teoksen ruumiin hallintaa ja jopa mielen muokkaamista kehon kontrollilla. Sellaisia haluja, jotka vievät mielen mennessään, tuli pyrkiä hillitsemään, ja samat tavoitteet näkyvät myös pitojen käytösohjeissa.

Pidot olivat Erasmusuksen mielestä aina iloinen tapahtuma. Hänen suhtautumisensa juhlimiseen käy ilmi jo pitoja koskevan luvun aloittavasta lauseesta: ”Pidoissa on oltava iloisuutta, mutta ei vallattomuutta.” Hauskanpidon keskelläkään ei saanut unohtaa hyviä käytöstapoja. Juhlan iloista luonnetta ei saanut pilata olemalla surullinen tai vetäytymällä omiin ajatuksiinsa. Ruokailun lomassa tuli keskustella, ja jos joku seurueesta kertoi hauskan jutun, tuli nuorukaisen nauraa hillitysti, paitsi jos juttu oli säädytön. Silloin täytyi teeskennellä, ettei kuullut juttua tai ainakaan ymmärtänyt sitä. Poissaolijoita ei saanut pilkata, ja jos joku käyttäytyi juhlissa huonosti, ei hänestä saanut tehdä silmätikkua, vaan mahdollinen virhe piti tyylikkäästi ohittaa.¹⁸⁷

Pöydästä ei ollut soveliasta nousta ennen aikojaan, joten ennen pöytään istumista tuli käydä tarpeillaan, pestä kätensä, ja jos tarve niin vaati, löysätä vyötä. Pöydässä istuessa käsiä tuli pitää pöydällä, mutta ei ristissä tai lautasen päällä. Käsien pitäminen sylissä oli huonotapaista. Lautasliina asetettiin vasemmalle olkapäälle tai kyynärvarrelle, jos juhlissa jaettiin jokaiselle oma liina.

¹⁸⁶ Kultainen kirja, 18; Salmi 2005, 108–111.

¹⁸⁷ Kultainen kirja, 45–46, 59–62.

Henkilökohtaiset lautasliinat alkoivat yleistyä uuden ajan alussa, mutta tapa ei ollut vielä Erasmuksen aikana vakiintunut.¹⁸⁸

Juomista ei saanut aloittaa heti pöytään päästyään. Tapa aloittaa juhlat ryypyllä viittaa Erasmuksen mielestä juoppoon, joka ei enää juo tarpeeseen vaan pelkästään tavan vuoksi. Suomenkielisestä käännöksestä ei käy kuitenkaan ilmi, mikä tämä ryypyy oli. Viittaako se viinaryyppyyn, jonkinlaiseen aperitiiviin vai yksinkertaisesti kulaukseen juomaa? Viinanjuonti saattoi olla tuttua 1500-luvun alun eteläsaksalaisille, tai sitten kyseessä oli esimerkiksi mausteviini, jota keskiaikaisen tavan mukaan nautittiin aterian aluksi. Erasmuksen mielestä nuorukaisen kannatti aloittaa juominen vasta toisen ruokalajin aikaan ja juoda yhteensä vain kaksi tai kolme juomaa.¹⁸⁹

Juomien laskeminen laseittain kertoo siitä, että henkilökohtaiset juoma-astiat alkoivat jo yleistyä Keski-Euroopan puolella. Aikaisemmin oli tapana syödä ja juoda samoista astioista, mutta toisessa teoksessaan Erasmus on ilmaissut inhonsa tätä tapaa kohtaan, sillä siinä ihmisten ruumiineritteet joutuvat kosketuksiin.¹⁹⁰ *Kultaisessa kirjassa* hän ei ole yhtä jyrkkä, vaan ruokaa voidaan ottaa yhteisiltä vadeilta ja jopa toisen lautaselta, jos sitä tarjotaan. Ennen juomista joko yhteisestä tai omasta lasista tuli pyyhkiä suunsa.¹⁹¹ Yhteiset juoma-astiat säilyivät varmasti käytössä vielä pitkään, vaikka renessanssin aikana ajatus henkilökohtaisista juoma- ja ruoka-astioista alkoi levitä.

Nuorukaisille sopivin juoma oli vesi, sillä sekä viini että olut haittasivat nuorukaisen terveyttä ja luonnetta. Jos kuitenkin veden laatu tai muu syy esti paikallisen veden juomisen, saattoi juhlissa juoda mietoa olutta tai vedellä leikattua viiniä. Leikkaamaton viini aiheutti riippuvuutta, josta seurasivat Erasmuksen mielestä mädäntyneet hampaat, turvonneet posket, huonontunut näkökyky ja henkinen tylsyys, toisin sanoen ennenaikainen vanhuus.¹⁹² Toisaalta samaan aikaan esitettiin myös eriäviä mielipiteitä: jotkut saksalaiset lääkärit eivät suositelleet veden juomista, ja leikattua viiniä saatettiin pitää vaarallisempana kuin leikkaamatonta. Humooriopin mukaisesti raskas ja kylmä vesi auttoi viiniä imeytymään nopeammin, ja eräs lääkäri jopa epäili, että huonomaineisissa kapakoissa, joissa hänen mielestään viini tarjottiin aina laimennettuna, juomisesta seurasi syvempi humala ja pahempi krapula.¹⁹³

¹⁸⁸ Kultainen kirja, 45–49.

¹⁸⁹ Ibid.

¹⁹⁰ Stewart 2002, 109–110.

¹⁹¹ Kultainen kirja, 51, 52–57.

¹⁹² Kultainen kirja, 50.

¹⁹³ Tlusty 2001, 53.

Maljojen juominen oli olennainen osa pitoja sekä keskiajalla että uuden ajan alussa. Joissain tilaisuuksissa maljojen nostelu saattoi muuttua juomakilpailuksi, jossa ei enää pelkästään kunnioitettu läsnä- ja poissaolevia vaan kilpailtiin siitä, kuka pysyy pisimpään pystyssä. Maljojen nostamisen tapaan alettiin puuttua uuden ajan alun Saksassa entistä voimakkaammin, ja juomingeista selviämiseen annettiin monia ohjeita.¹⁹⁴ Erasmus neuvoi nuoria miehiä nostamaan pelkästään lasin huulilleen ja teeskentelemään, että juovat, jos joku tervehtii tai kohottaa maljan. Tämän tulisi tyydyttää kohteliasta miestä. Jos pelkkä lasin sipaisu ei maljan ehdottajalle riitä, ja tämä vaatii nuorukaista juomaan enemmän, tulee tähän todeta vastaavansa sitten, kun on kasvanut aikuiseksi.¹⁹⁵ Juomakilpailu oli vain aikuisille miehille sopivaa, joten nuori mies saattoi hyvin kieltäytyä vetoamalla ikäänsä. Ja vaikka maljan nostaja ei olisi yllyttänyt nuorta miestä kilpailuun, tuli tämän silti hillitä juomistaan ja juoda mahdollisimman vähän.

Jos juhlat kestivät pitkään tai alkoivat muuttua säädettömiksi, tuli nuorukaisen poistua niistä. Juhliin ei myöskään ollut sopivaa jäädä enää, jos oli tullut kylläiseksi tai saanut luvan lähteä.¹⁹⁶ Tämä sääntö ei luultavasti koskenut samalla lailla vanhempaa juhlaväkeä, joka saattoi istua iltaa pidempäänkin.

Henkilökohtaisten lasien, ruokailuvälineiden ja lautasliinojen käyttö kertoo uuden ajan alussa tapahtuneesta muutoksesta. Ruumiin halujen hillitsemisen merkitys kasvoi, ja kehon kontrollia tuotiin entistä vahvemmin esille henkilökohtaisten esineiden kautta. Uuden ihmisen tuli osata käyttää haarukkaa ja veistä sekä päättää, koska hän juo omasta lasistaan. Aiemmin yhteisistä juomastioista oli juotu silloin kun se osuu kohdalle, mutta nyt jokaisen tuli kontrolloida itse sitä, montako kertaa lasinsa tyhjentää. Vaikka kehon kontrolli ja ihmisen erottaminen eläimestä ei ollut vierasta keskiajan ihmiselle, tulee muutos esinekulttuurin kautta selkeämmin esille.¹⁹⁷

Vaikka Erasmus kohtuutta ja itsehillintää korostaakin, ei satunnainen lipsuminen ole erityisen vaarallista: jos pidoissa joku tekee kokemattomuuttaan virheen, ei sitä saa korostaa tai ottaa pilkan kohteeksi. Yhdessä juodessa tulee saada puhua vapaasti, ja satunnaiset möläytykset voi laittaa viinin tiliin. Erasmus muistuttaa roomalaisen runoilija Martialiksen lausahduksesta ”Inhoan juomaseuraa, joka muistaa kaiken!”.¹⁹⁸ Satunnaisia lipsumisia kehon kontrollista humalatilán vuoksi Erasmus ei

¹⁹⁴ Tlusty 2001, esim. 91–92.

¹⁹⁵ Kultainen kirja, 51.

¹⁹⁶ Kultainen kirja, 63.

¹⁹⁷ Schivelbusch 1982, 181–183; Barrows 1991, 5–10.

¹⁹⁸ Kultainen kirja, 62–63.

katso yhtä hyvällä. Viinin tiliin voidaan laittaa vain möläytykset ja harkitsemattomat puheet, ja huonoa käytöstä voidaan hyväksyttävästi selittää vain oppimattomuudella ja tietämättömyydellä. Jos pidoissa tuli syötyä liikaa, tuli vetäytyä sivummalle oksentamaan, sillä ”oksentaminen ei ole sinänsä rumaa, mutta ylensyömisen jälkeen se on häpeällistä”.¹⁹⁹

Erasmuksen käytösopasta on joskus tulkittu niin, että keskiajan ihminen oli barbaarinen villi, joka ei osannut säädellä käytöstään ellei sitä hänelle opettanut. Tilanne on tuskin kuitenkaan näin suoraviivainen. Toisen huomioonottaminen ja oman käytöksen hillitseminen ovat piirteitä, jotka ovat aina tärkeitä ihmisten välisessä kanssakäymisessä. Erasmuksen ajatukset ponnistivat tutulta pohjalta, mutta lisäsivät siihen jotain uutta. Tämä selittää teoksen suosiota.

Kultainen kirja opetti nuorille aatelismiehille, miten heidän tulisi käyttäytyä, ja kirjasta tuli pian hyvin suosittu. Usein ihminen pyrkii nostamaan omaa statustaan matkimalla yläluokan käytöstapoja ja kulttuuria, ja näin on varmasti käynyt Suomessakin, ainakin kaupunkilaisväestön sekä aatelin lähipiirin ja palveluskunnan keskuudessa. Yhteydet saksalaiseen kulttuuripiiriin mahdollistivat teoksen tai sen sisältämien ajatuksen kulkeutumisen tännekin. Vaikka teos käännettiin suomeksi yli sata vuotta ilmestymisensä jälkeen, on se ollut jo aiemmin tuttu ruotsin-, saksan- ja latinantaitoiselle yläluokalle.

¹⁹⁹ Kultainen kirja, 29.

6. Yhdessä juominen

Alkoholikulttuuri kantaa edelleen mukanaan arkaaisia uskomuksia ja rituaaleja. Syöminen ja juominen on ihmiselle välttämätöntä, mutta ihmisrodun kaikkiruokaisuus mahdollistaa valinnan siitä, mitä ravinnokseen käyttää. On kuitenkin vaarallista työntää suuhunsa ihan mitä tahansa, sillä nautitusta aineesta tulee kirjaimellisesti osa nauttijaansa. Ei ole samantekevää, mitä syödään ja kenen kanssa. Tätä vaarallisuutta on pyritty ja pyritään kontrolloimaan erilaisilla ruokaan ja juomaan liittyvillä rituaaleilla. Esimerkiksi lähes kaikissa kulttuureissa on tapana syödä yhdessä. Yhteisö pystyy näin valvomaan sitä, mitä nautitaan, kuka saa ensin ja kuinka paljon.²⁰⁰

Ruokaan liittyvät käsitykset ovat alttiimpia muutokselle kuin juomakulttuuri, jossa edelleen noudatamme vuosituhantisia perinteitä. Arkaais-maagisessa maailmankuvassa juoma oli ruokaa vaarallisempaa. Nesteessä oli vahvempi sielu kuin kiinteässä ruoassa, joten erityisesti juomista tuli kontrolloida. Juoman sielu syrjäytti helposti ihmisen oman sielun. Suomen kielessä tämä tulee erittäin selvästi näkyville: juopunut ihminen on humalassa, hän ei ole enää oma itsensä.²⁰¹

Paine yhteisölliseen juomiseen on vanhimpia ja tärkeimpiä alkoholikontrollin keinoja. Näin osallistujat voivat valvoa toistensa käytöstä ja pitää huolta siitä, ettei humalan henki pääse ketään täysin valtaamaan. Yhteisöllinen juominen toteutuu myös juominkien sisällä maljojen nostamisella: ei ainoastaan juoda yhdessä, vaan myös samaan aikaan tai samasta maljasta. Alkoholijuomien nauttiminen yhdessä luo vahvan siteen osallistujien välille, ja juomaseurue jakaa joskus kirjaimellisesti, joskus enemmän symbolisesti, ystävyys ja hyväntahtoisuuden maljan. Se, joka poistuu juomingeista kesken kaiken, ei nostele maljoja samaan tahtiin muiden kanssa, tai jopa kieltäytyy alkoholin nauttimisesta, on usein koettu vaaralliseksi tai vähintäänkin epäilyttäväksi.²⁰²

Eräs keino lähestyä yhteisöllistä alkoholinkulutusta ja -käyttöä ovat käsityöläisten ammattikuntien säännöt. Keskiajalla ja uuden ajan alussa toimi monia sellaisia yhteenliittymiä, joita suomeksi usein kutsutaan killaksi. Käytännössä on kuitenkin järkevää tehdä ero kauppiaiden kiltojen (ru *gille*, sa

²⁰⁰ Esim. Barrows & Room 1991, 1–3; Scholliers 2001, 8–9; Schivelbusch 1982, 175–183.

²⁰¹ Ibid.

²⁰² Schivelbusch 1982, 175–181.

Gilde), käsityöläisten ammattikuntien (ru *skrå*, *embete*, sa *Zunft*, *Ampt*)²⁰³ ja uskonnollisten kiltujen (veljeskunnat, en *confraternity*²⁰⁴) välille.

Turusta ei ole säilynyt mainintoja käsityöläisten ammattikunnista ennen 1600-lukua. Folke Lindberg on tutkinut ammattikuntia Ruotsin puolella ja huomannut, ettei Tukholman ulkopuolelta löydy juurikaan tietoja ammattikunnista. Hän epäilee tämän johtuvan siitä, että ammattikunnat perustettiin nimensä mukaisesti tietyn ammatin ympärille, eikä pienemmissä kaupungeissa ole kovin montaa saman ammatin edustajaa. Käsityöläiset eivät liittyneet toisen kaupungin ammattikuntaan, vaikka kiltuihin saattoi liittyä kauempaakin.²⁰⁵

Turusta tunnetaan keskiajalta muutamia kiltuja, jotka ovat luultavasti kauppiaskillan ja uskonnollisen killan välimuotoja. Tyylipuhtaita kauppiaskiltuja ne eivät olleet, joskin yksittäisten mainintojen perusteella on vaikea sanoa niiden luonteesta sen tarkemmin. Turkulaisia kiltuja on usein luonnehdittu sillaksi porvareiden ja kirkonmiesten välillä, sillä niihin, joiden jäsenistä on säilynyt mainintoja, kuuluu molempia. Killat nähtiin osana katolista maailmaa, sillä niiden toiminta kiellettiin reformaation myötä vuonna 1544. Osa suomalaisista maaseutukilloista mainitaankin ainoastaan sen yhteydessä, että vouti on takavarikoinut killan omaisuuden.²⁰⁶

Vanhin Turun killoista on Pyhän Nikolauksen kilta, josta on ensimmäinen maininta jo vuodelta 1355. Pyhä Nikolaus on kaupan ja merenkulun suojelija, joten luultavasti Turun ensimmäiset saksalaisporvarit ovat olleet kiltaa perustamassa. Nikolauksen kiltatupa sijaitsi nykyisellä Rettigin tupakkatehtaan tontilla, aivan nykyisen Aboa Vetus & Ars Nova -museon vieressä. Hansa-alueelta on peräisin myös Pyhän Kerttulin kilta, josta löytyy ensimmäinen maininta Turusta vuodelta 1439. Pyhä Kerttuli suojeli matkustavaisia, ja Keski-Euroopan puolella killalla oli yleisesti sairaala- ja yömajatoimintaa. Turun Pyhän Kerttulin kiltatupa sijaitsi Uudenmaankadun varrella, ja luultavasti se on keskieuropallaisen esimerkin mukaan tarjonnut myös majoitusta. Pyhän Kerttulin kilta on toiminut myös Ulvilassa.²⁰⁷

²⁰³ *Embete* ja *Ampt* ovat termejä, joita ammattikunnat ovat itse itsestään käyttäneet, termit *skrå* ja *Zunft* taas ovat tutkimuskirjallisuudessa käytettyjä. Tukholman ammattikuntasäännöissä ammattikunnat saattavat itse viitata itseensä termillä *gille*.

²⁰⁴ Maija Ojala huomauttaa veljeskunnan olevan siinä mielessä huono nimitys uskonnollisille killoille, että niihin kuului paljon naisia. Lisäksi nämä käyttävät usein itse itsestään nimitystä kilta. Ks. esim. Ojala 2012a, 193 ja 2012b, 45.

²⁰⁵ Nikula 1987, 149; Lindberg 1964, 105–6. Baltian hansakaupungeissa käsityöläiset eivät muodostaneet ammattikuntia yhden ammatin ympärille, vaan heidän ammattikuntiinsa kuului eri alojen edustajia. Mänd 2005, 38–39.

²⁰⁶ Kallioinen 2000, 249; Kuujo 1981, 56; Piippo 2002, 202–203.

²⁰⁷ Kallioinen 2000, 247; Kuujo 1981, 57.

Tärkeimpänä Turun kiltana voi pitää Pyhän kolmen kuninkaan kiltaa. Sen perusti piispa Maunu Tavast vuonna 1449, ja se kehittyi pian kaupungin johtavaksi killaksi. Sen myöhäiskeskiaikaisesta jäsenluettelosta on säilynyt 52 nimeä, joukossa linnanpäälliköitä, kirkonmiehiä, aatelisia ja johtavia porvareita. Killan talo sijaitsi lähellä luostaria Yläkadun varrella, ja heillä mainitaan olleen tuomiokirkossa alttari Pormestarin kuorissa. Killalle kuulunut juomasarvi on myös säilynyt.²⁰⁸

Pyhän Annan killan tiedetään vuokranneen kahta kauppapuotia 1400-luvun Turussa. Heidän kiltatalonsa sijaitsi Rantakadun varrella lähellä Suurtoria. Pyhän Erasmuksen kilta on toiminut jo 1400-luvulla, ja Erik Akselinpoika Tott piti maakäräjiä vuonna 1466 tuomiokirkon eteläpuolella sijainneella kiltatuvalla. Pyhän Ursulan kilta on Turun killoista nuorin, ensimmäinen maininta siitä on vuodelta 1547. Killalla oli kaksi taloa, joista toinen on luultavasti sijainnut Suurtorin varrella.²⁰⁹

Vaikka aikalaiset ja nykytutkimus tekevät eron kiltojen ja ammattikuntien välille, oli niiden käytännön toiminta hyvin samankaltaista. Sekä killat että ammattikunnat olivat sosiaalisen kanssakäymisen yksikköjä, jotka pitivät jäsenistään huolta. Molemmat järjestivät juominkeja ja illanviettoja sekä uskonnollista toimintaa, esimerkiksi messuja, ja osallistuivat kirkollisiin juhlapyyhiin. Jäsenen hautajaisiin tuli kaikkien veljien ja siskojen osallistua, lisäksi jotkut killat tarjosivat avustusta onnettomuuden kohdatessa.²¹⁰

Tietysti erojakin oli. Ammattikuntien säännöissä on paljon työhön liittyviä säädöksiä, ja monesti ammattikunnat päättivät esimerkiksi tuotteidensa hinnoista yhdessä. Ammattikuntaan oli jokaisen käsityöläisen pakko kuulua, jos sellainen oli. Käytännössä tämä toteutui vain Tukholmassa, jossa kiltojen toiminta oli lähes kartellimaista. Muissa kaupungeissa eri alojen käsityöläisiä ei ollut niin paljon, että he olisivat muodostaneet kovinkaan suurta ammattikuntaa. Jonkinlainen yhteenliittymä heillä on saattanut olla. Suomalaisia porvareita keskiajalla tutkinut Mika Kallioinen on sitä mieltä, ettei kiltojen merkitys Turun kaupankäynnille ollut kovin suuri, tai ainakaan näin ei voi säilyneiden lähteiden perusteella sanoa. Tietysti killoissa kauppiaatkin tapasivat toisiaan, ja erityisesti Pyhän Nikolauksen kilta saattoi toimia kauppiaiden kohtaamispaikkana.²¹¹

Turun kiltojen sääntöjä ei ole keskiajalta säilynyt, mutta useimpien tukholmalaisten ammattikuntien säännöt ovat. Folke Lindbergin mielestä kiltojen ja ammattikuntien säännöt ovat hyvin

²⁰⁸ Kallioinen 2000, 247–8; Kuujo 1981, 57.

²⁰⁹ Kallioinen 2000, 247–8; Kuujo 1981, 57–8.

²¹⁰ Kallioinen 2000, 249; Kuujo 1981, 57; Lindberg 1964, 72–73; Mänd 2005, 41; Piippo 2002, 202–203.

²¹¹ Lindberg 1964, 75–6; Kallioinen 2000, 249.

yhteneväisiä, ja hän epäileekin ammattikuntien syntyneen kiltojen pohjalta. Kiltujen sääntöjä on tosin säilynyt huonosti, mutta niissä käytetään hyvin samanlaista kieltä kuin ammattikuntien säännöissä, ja monessa kohdassa säännöt ovat yhteneväisiä.²¹² Koska molempien yhteenliittymien pääasiallinen tarkoitus oli yhdessäolo, uskoisin, että tukholmalaisten ammattikuntien sääntöjen tarkastelu kertoo jotain myös siitä, miten kiltajuomingit Suomen puolella sujuivat. Yhtäläisyysmerkkiä ei tietenkään voi näiden välille vetää. Suomesta ei tunneta ammattikuntia ennen 1600-lukua, ja Turusta tunnetut käsityöläiset edustavat eri aloja, joten luultavasti Turun käsityöläiset joivat joko perheen kanssa tai meille tuntemattomassa seurassa jossain kapakassa tai raatihuoneella. Vaikka kiltujen sääntöjä ei juuri tunneta, voidaan olettaa, että kiltujen juomingit ovat menneet jokseenkin samalla tavoin kuin Tukholman ammattikunnissa.

Kilta- ja ammattikuntajärjestelmä toimi myös muualla Itämeren alueella ja Euroopassa. Anu Mänd on tutkinut Baltian hansakaupunkien juhlakulttuuria myöhäiskeskiajalla (1350–1550), ja vaikka killat ja ammattikunnat ovat muodostuneet hieman eri tavalla kuin Ruotsissa, on säännöissä huomattavia yhtäläisyyksiä. Myös tallinnalaisten, tarttolaisten ja riikalaisten kiltujen pääasiallinen tehtävä on järjestää jäsenilleen juhlaa ja huolehtia näiden sosiaalisesta elämästä. Killoilla on nähtävissä sama funktio myös Keski-Euroopan puolella.²¹³ Tämä kilta- ja ammattikuntajärjestelmän yhtenäisyys ja laajuus antaa ymmärtää, että myös Suomen puolella toimivat yhteenliittymät olisivat toimineet samoin tavoin kuin eurooppalaiset vastineensa, vaikkakin pienemmässä mittakaavassa. Säilyneiden sääntöjen pohjalta vaikuttaisi olevan yhdenmukaista, muodostavatko yhteenliittymän saman vai eri alojen käsityöläiset, kauppiat vai molemmat. Juhlimista koskevat järjestyssäännöt ovat monessa kohtaa samanlaisia niin Tallinnassa, Riassa kuin Tukholmassakin.

6.1 Kiltajuomingit

Tukholmalaisten ammattikuntien sääntöjä, joissa säädetään myös juomingeista, tunnetaan yhteensä kaksitoista ennen 1600-lukua. Joihinkin näistä on tehty myöhempiä lisäyksiä, mutta yleensä ensimmäinen tunnettu sääntö on ollut voimassa pitkään ja useampi kuningas on sen vahvistanut. Seuraavien ammattikuntien säännöissä käsitellään juominkien järjestämistä: vyöntekijät (*bältare*, 1437), suutarit (*skomakare*, 1474), teurastajat (*köttmånglare*, 1477), sepät (*smeder*, 1479), muurarit (*murare*, 1487), räätälit (*skräddare*, 1501), kultasepät (*guldsmeder*, 1501), kantajat (*dragare*, 1502-

²¹² Lindberg 1964, 72–3.

²¹³ Mänd 2005, 41, 254.

3?), leipurit (*bagare/bagerskor*, 1500-l. alku), kannunvalajat (*kanngjutare*, 1545), puusepät (*snickare*, 1575) ja nahkurit (*garvare*, 1589).²¹⁴

Ammattikuntien säännöistä löytyy pääasiassa työntekoon liittyviä sääntöjä (esim. oppipoikien määrä, mestarinäytteet, työn laatu) sekä ammattikunnan kokouksiin ja juominkeihin liittyviä sääntöjä. Suurin osa säännöistä koskee ammattikunnan virallisten kokousten, stempnojen, sekä juominkien järjestämistä ja niillä käyttäytymistä. Useimmat käytössäännöt pätivät sekä kokouksissa että juomingeissa, jotka yleensä pidettiin peräkkäin tai limittäin. Stempno-nimitys viittaa joskus myös juomiseen, ei pelkästään kokoukseen.

Sääntöjen rikkomisesta määrättiin rangaistus. Yleensä rikkomuksesta joutui maksamaan joko rahassa tai luonnossa. Pienemmistä rikkomuksista oli sakkona yleensä naula vahaa tai tynnyrillinen olutta, mutta pahimmissa rikkomuksissa saatettiin erottaa ammattikunnasta, mikä merkitsi myös ammatinharjoittamisen loppumista. Vahaa käytettiin kynttilöitä varten ammattikunnan hengellisessä toiminnassa, ja olutta juotiin erilaisissa kokoontumisissa. Olutsakko ei ole suoraan sidoksissa juomingeissa tapahtuviin rikkomuksiin, vaan tynnyrin olutta joutui maksamaan esimerkiksi siitä, jos kieltäytyi tarjotusta luottamustehtävästä. Tukholmalainen suutari joutui maksamaan ammattikunnalle tynnyrin olutta, jos kengän ompeleet näkyivät tai kengässä oli reikiä.²¹⁵

Vahaa ja olutta maksettiin ammattikunnalle myös muuten kuin sakkoina. Esimerkiksi sepän tuli ilmoittaa ammattikunnalle kahta viikkoa aikaisemmin, jos hän aikoi ottaa oppipojan, ja maksaa tästä tynnyri olutta ja tietty summa rahaa.²¹⁶ Koska ammattikuntien pääasiallista toimintaa olivat yhteiset kokoukset ja niitä seuraavat juomingit sekä ammattikunnan alttarin ylläpito, puoltavat vaha- ja olutmaksut paikkaansa. Sääntöjä ei kannattanut laatia niin tiukaksi, ettei niitä koskaan rikottaisi, sillä ammattikunnan toiminta tarvitsi pääasiassa olutta ja vahaa.

Ammattikuntien kokousten ja juominkien ajankohta vaihteli ammattikunnan mukaan. Suurin osa piti kokouksensa vappuna, jolloin myös valittiin luottamustehtävien hoitajat.²¹⁷ Ammattikunta

²¹⁴ G. E. Klemming on koonnut säilyneet ammattikuntasäännöt *Skrå-Ordningar*-kokoelmaan. Viittaa roomalaisilla numeroilla kiltasääntöjen pykäliin, arabialaisilla sivuihin, sillä kaikista säännöistä ei erillisiä pykäläiä löydy.

²¹⁵ Oluttynnyri oli kenties yleisin rangaistus kaikkeen, ja siitä löytyy mainintoja joka ammattikunnalta. Sakko suutarien huonosta kengästä (XXII).

²¹⁶ Sepät (IV).

²¹⁷ Vappuna pitivät tärkeimmän kokouksensa teurastajat (I), räätälit (XXI), kantajat (XII), kannunvalajat (I) ja puusepät (XVII).

saattoi pitää myös toisen vuotuisen kokouksen.²¹⁸ Kokousten jälkeen pidettiin yleensä juomingit, ja jotkut ammattikunnat pitivät vuosittaisia juominkeja myös ilman kokousta. Vuosittaisten kokoontumisten lisäksi järjestettiin esimerkiksi mestarinäyttöjä, joihin koko ammattikunta kutsuttiin syömään ja juomaan. Vuosittaisjuhlat pidettiin yleensä killan uusimman jäsenen tai killan vanhimman, oltermannin, luona. Mestariskestit järjestettiin uuden mestarin talossa. Tukholman ammattikunnilla ei yleensä ollut omaa taloa, kuten killoilla.

Juhlapäivät poikkeavat Baltian hansakaupunkien vastaavista. Riikassa, Tallinnassa ja Tartossa killat pitivät tärkeimmät kokouksensa ja juominkinsa jouluna ja laskiaisena. Myös pyhäinpäivää, mikkelinpäivää, martinpäivää ja helluntaita juhlittiin.²¹⁹ Ero saattaa johtua siitä, että Baltiassa joulun ja laskiaisen juhlintaan liittyi koko kaupunki. Killat osallistuivat kaupungin järjestämiin juhlallisuuksiin, ja esimerkiksi kulkivat paraatissa kaupungin läpi. Tukholman hajaantuneet kokousajat kertovat joko siitä, että tällaisia suuria, koko kaupungin yhteisiä juhlallisuksia ei harrastettu, tai ainakaan ammattikunnat eivät niihin yhdessä osallistuneet. Baltian maissa otettiin kiltoihin uudet jäsenet suurimpina juhlapyhinä, mutta Tukholmassa jokainen uusi mestari järjesti omat juhlat. Baltian hansakaupungeissa useimmat killat juhlivat kevään tuloa ampumakilpailuilla tai valitsemalla kevätkreivin, mutta nämä juhlat olivat mieluummin toukokuun loppupuolella lähellä helluntaita kuin pyhän Valpurin päivänä.²²⁰ Tämä kertoo vapun suuremmasta merkityksestä Ruotsin puolella kuin Baltian alueella. Joissain ammattikunnissa valittiin kevätkreivi vapun juhlinnan yhteydessä.²²¹

Kokoukset ja juomingit oli tarkoitettu vain ammattikunnan jäsenille eli mestareille. Vieraita saatettiin tuoda, mutta tällöin kutsujan piti maksaa joko heidän osallistumismaksunsa tai sakko, yleensä tynnyrillinen olutta. Vieraan tuli olla hyvämaineinen.²²² Joidenkin ammattikuntien säännöissä erikseen kiellettiin renkien tuleminen paikalle. Kisällit järjestivät omia juominkejaan,

²¹⁸ Räättälit pitivät vuosittaisen kokouksensa mikkelinpäivänä (XXI). Vyöntekijät kokoustivat Johannes evankelistan päivänä, lisäksi Pyhän Birgitan ja mikkelinpäivän aattona pidettiin juomingit (5). Sepät pitivät kokouksensa mikkelinpäivänä ja juhannuksena (LV), kantajien toinen kokous oli pyhäinpäivänä (XII). Kultasepät kokoustivat Pyhän Loyn (kultaseppien suojeluspyhimys) päivänä ja juhannuksena sekä pitivät kiltajuomingit vielä pyhän Andreaan päivänä (XXV).

²¹⁹ Mänd 2005, 42–53.

²²⁰ Mänd 2005, 49–51. Vyöntekijät juhlivat kevätkreiviä. Ammattikunnan säännöissä mainitaan, että jos kevätkreiviksi valittu kieltäytyy tehtävästä, tulee hänen maksaa tynnyri olutta (5). Kevätkreiviperinteestä tarkemmin Mänd 2005, luku 4.2.

²²¹ Seppien kevätkreivi lahjoitti vappuna kisälleille oluttynnyrin (64).

²²² Suutarit (28) langettavat yhden tynnyrin olutsakon myös niille, jotka tuovat juhliin huonomaineisen naisen tai miehen. Räättälit (XLIV, XLV) maksoivat vieraista kaksinkertaisen osallistumismaksun juominkeihin ja lisäksi korvasivat vieraan aiheuttamat vahingot. Kultasepät (L) erottivat killasta sen, joka toi paikalle huonomaineisen naisen. Myös nahkurit joutuivat maksamaan vieraistaan (XXVI). Kantajat (XIII) kutsuivat tärkeimpiin kokouksiinsa vappuna ja pyhäinpäivänä kaksi kaupunginraadin jäsentä.

mutta mestarit eivät saaneet osallistua näiden järjestämiseen. Lisäksi kisälli ei saanut osallistua vuodessa useampiin juominkeihin kuin hänen mestarinsa.²²³ Leipurien ja nahkurien ammattikunnat ovat selkeä poikkeus naisten osallistumisen suhteen. Juominkien säännöissä puhutaan lähes poikkeuksetta killan jäsenistä veljinä ja siskoina, kun taas muut ammattikunnat puhuvat pääasiassa veljistä. Nämä siskot ovat jatkaneet miehensä ammattia, eli naimattomia tai naimisissa olevia naisia ei jäseniksi otettu.²²⁴

Ammattikunnan vuosittaisten juominkien tarjottavat saatettiin joko hankkia killan varoista tai laskuttaa osallistujilta jälkikäteen. Jotkut killat vaativat osallistujilta pääsymaksun. Oluen ostamisesta ammattikunnan tarpeisiin säädetään seppien ja suutarien ammattikunnissa. Räättälit laskivat tärkeimpien kokousten jälkeen kulutetun oluen ja jakoivat summan osallistujien kesken.²²⁵

Tulevan mestarin, joka halusi ryhtyä itsenäiseksi ammatinharjoittajaksi, tuli mestarinäytteen antamisen ja ammattikuntaan hyväksymisen jälkeen tarjota uusille veljilleen kestit. Useimmat ammattikunnat myös määrittivät, mitä mestariskesteillä tulee tarjota. Esimerkiksi kannunvalajaksi haluavan tuli tarjota mestareille tynnyri olutta, kinkku, patapaisti, häränpaisti, 2 äyrillä vehnäleipää ja lisäksi maksaa 10 markkaa rahaa ja naula vahaa. Samassa säännössä määrätään, että Tukholmassa saa olla enintään 5 padanvalajaa ja 4 kannunvalajaa, joten yhdeksän hengen kesteille syötävää ja juotavaa oli ainakin riittävästi. Tynnyrissä on yli sata litraa olutta, ja säännöissä ei edes mainita liharuokien kanssa tarjottavia lisukkeita.²²⁶

Parhaimmat kestit tarjosi tuore nahkurimestari. Hänen piti tarjota veljilleen 2 tynnyriä olutta, 2 vatia kinkkua, naudankylkeä, lammasta, 12 kanaa, 1½ pannia leipää, 4 äyrillä vehnäleipää, pippuria, sahramia, ½ naulaa voita, 3 naulaa rusinoita ja manteleita, naula suolaa, ja maksaa 2 mk rahaa. Oltermannin piti myös maistaa olutta ennen kestejä, että se oli tarpeeksi hyvää.²²⁷ Yltäkylläisyyden ja eksoottiset herkut saattaa selittää se, että nahkureiden sääntö on tarkastelemistani ammattikuntasäännöistä nuorin. Se on annettu vuonna 1589.

²²³ Suutarien (29) oppipojat joutuivat maksamaan ½ tynnyriä olutta jokaisesta päivästä jonka he joivat mestareita kauemmin. Jos joku mestareista auttoi kisällejä juominkien järjestämisessä, maksoi hän tynnyrin olutta. Sepät (63) rajoittivat kisällien juomisen vain laskiaiseen ja vappuun. Kantajien (LXVII) rengit eivät saaneet osallistua juominkeihin tai kokouksiin, vaan isäntä esitteli siellä renkinsä asian.

²²⁴ Leipurit (esim. XXI, XXII), nahkurit (XI, XII).

²²⁵ Suutarit (LIII), sepät (XLIV), räättälit (XXIII).

²²⁶ Kannunvalajat (X). Mestariskestien vaatimuksia esim. muurarit (XIV), leipurit (XIV), puusepät (XIII), kantajat (IX) ja kultasepät (IV).

²²⁷ Nahkurit (LX).

Kokouksissa ja juomingeissa tuli olla hiljaa ja puhua vain, jos sai luvan. Kun oltermanni pyysi puheenvuoroa, tuli kaikkien hiljentyä. Metelöinnistä joutui yleensä maksamaan naulan vahaa. Teurastajien kokouksissa rangaistus meluamisesta jaettiin tarkemmin perustein kuin muissa ammateissa: jos oltermanni joutui pyytämään jotakuta vaikenemaan, metelöitsijän tuli maksaa äyri joka kerrasta. Jos oltermanni sanoi kolmesti, joutui maksamaan kaksi naulaa vahaa, ja jos tämäkään ei riittänyt, oli sakko tynnyrillinen olutta.²²⁸

Kokoontumisissa, sekä kokouksissa että juomingeissa, tuli käyttäytyä hyvin. Veljeään ei saanut nimitellä, tai joutui maksamaan puoli naulaa vahaa.²²⁹ Sakko saattoi olla korkeampi, jos pilkkaaminen tapahtui ammattikunnan kokoontumisten ulkopuolella. Esimerkiksi kantajat maksoivat oltermannin haukkumisesta juomingeissa puoli naulaa vahaa, mutta jos joku todisti näin sanotun kaupungilla, oli sakko jo kaksi naulaa vahaa.²³⁰ Räättälit maksoivat oltermannin haukkumisesta juomingeissa markan.²³¹ Kannunvalajien, puuseppien ja nahkurien rangaistukset riippuivat siitä, mitä sanoja sanoo ja kenelle.²³² Pahaa puhuvat leipurit lähetettiin suoraan kaupunginraadin eteen.²³³

Kokoontumisiin ei saanut tuoda aseita eikä siellä saanut tapella. Jo veitsellä uhkaaminen oli useimmissa ammattikunnissa rangaistavaa.²³⁴ Olutta ei saanut läikyttää pöydälle tai kaataa toisen päälle. Oluen läikyttämisestä enemmän kuin pystyi kädellään peittämään joutui maksamaan yleensä naulan vahaa. Usein läikyttämislle piti myös olla todistajat.²³⁵ Astioiden rikkomisesta sakottivat vyöntekijät, suutarit ja muurarit. Vyöntekijät ja suutarit maksoivat rikkoutuneesta pikarista naulan vahaa. Muurarit maksoivat vain, jos pikari oli rikottu vihoissaan tai humalassa, ja tällöin sakko oli äyrin.²³⁶

²²⁸ Naulan vahaa joutuivat maksamaan metelöivät suutarit (XXXIV), sepät (XXXV), räättälit (XXV) ja puusepät (XVII). Kantajat maksoivat ½ tynnyriä olutta, kun heitä oli kolmesti pyydetty olemaan hiljaa (XL), ja nahkurit 6 äyriä (XXI). Teurastajien rangaistuksesta (XXI).

²²⁹ Näin oli teurastajilla, jotka joutuivat maksamaan vahan lisäksi ½ tynnyriä olutta (XXII), ja sepillä (XX).

²³⁰ Kantajat (XLI, XLII).

²³¹ Räättälit (XLVI).

²³² Kannunvalajat sakottivat 5 mk, jos haukkui toista huoranpojaksi. Kolmen markan sakon sai, jos kutsui toista kelmiksi (*skalck*) tai huijariksi (*prackare*) (XXVII). Puusepät sakottivat oltermannin haukkumisesta markan ja toisen vaimon pilkkaamisesta 10 mk (XXII, XVI, XVII). Nahkurit sakottivat pahoista sanoista 4 mk ja oltermannin haukkumisesta 15 mk (XX, XXXVII).

²³³ Leipurit (XXII).

²³⁴ Vyöntekijät (8), teurastajat (XXIII), sepät (XX), kantajat (205), kannunvalajat (XXVII), puusepät (XXV), nahkurit (XIII, XIX).

²³⁵ Vyöntekijät (6), suutarit (LXV), sepät (XXXVIII), räättälit (XXVII), puusepät (XIX).

²³⁶ Vyöntekijät (8), suutarit (LXIII), muurarit (XLII).

Osa ammattikunnista sakotti oksentamisesta. Yleensä summa oli suurempi, jos ylen anto tapahtui pöydässä eikä vasta pihalla tai kadulla. Esimerkiksi vyöntekijät joutuivat maksamaan juhlapaikalla oksentamisesta tynnyrin olutta ja naulan vahaa, kadulla tai pihalla tapahtuneesta toimituksesta vain tynnyrin olutta. Puuseppä maksoi pöytään oksentamisesta markan ja pihalla tai kadulla puoli markkaa.²³⁷ Räätälit perivät lisäksi markan vahaa, jos veli joi niin paljon, että hänet piti taluttaa ulos juhlapaikalta.²³⁸

Samantyyppisiä käytössääntöjä tunnetaan myös Baltian maiden hansakaupunkien killoilta. Kokouksissa tuli käyttäytyä hyvin, ja toisten haukkumisesta sekä väkivallanteosta rangaistiin. Killat järjestivät vuosittain pakollisia kokouksia, ja osallistumatta jättämisestä sai sakkoja. Myös oluen läikyttäminen ja oksentaminen nähtiin yleensä rangaistavina. Rangaistuksissa näkyy usein killan hierarkia: oltermanniin tai luottamusmiehiin kohdistuva teko oli rangaistavampaa kuin toista killan jäsentä kohtaan. Oltermanni saattoi myös maksaa rikkeistään enemmän kuin muut, sillä hänen oletettiin näyttävän esimerkkiä killan nuoremmille jäsenille. Jälkimmäisestä ei ole merkkejä Tukholman ammattikuntien säännöissä, mutta monesti oltermanniin kohdistuvasta rikkeestä joutui maksamaan kalliimmin. Baltiassa sakot maksettiin yleensä rahana, oluena tai vahana, aivan kuten Tukholmassa.²³⁹

Folke Lindberg on päätellyt, että ammattikuntien tarkat käyttäytymissäännöt kertovat aikalaisten barbaarisuudesta ja pakottavasta tarpeesta ohjata eläimellistä käytöstä.²⁴⁰ Monessa tutkimuksessa mainitaan myös se, että kiltajuomingeissa nautittiin jopa yli kymmenen litraa olutta henkeä kohti.²⁴¹ Asia ei ole kuitenkaan ihan näin yksioikoinen. Metelöintiä ja tappelua pidettiin selvästi tuomittavina ja niistä sai rangaistuksen. Harvalla mestarillakaan oli varaa maksaa jatkuvasti ammattikunnalle ylimääräistä huonon käytöksensä vuoksi. Toisaalta, kuten aiemmin todettiin, ei sääntöjen kannattanut olla liian tiukat. Juhlissa sattuu monesti vahinkoja, ja ammattikunnan kannattaa parhaansa mukaan hyötyä ihmisten rikkomuksista keräämällä niistä sakkoina toiminnalle välttämättömiä olutta ja vahaa.

Juomisen terveellisyyttä käsittelevässä alaluvussa tehtiin selväksi, etteivät lääketieteen ammattilaisetkaan pitäneet tuomittavana satunnaista syöpöttelyä ja juopottelua, vaikka se päättyisi

²³⁷ Vyöntekijät (7), puusepät (XX). Samantyyppiset säännöt myös muurareilla (XXVII) ja räätäleillä (XXIX, XXX).

²³⁸ Räätälit (108).

²³⁹ Mänd 2005, 249–253.

²⁴⁰ Lindberg 1964, 72.

²⁴¹ Esim. Kallioinen 2000, 249.

oksentamiseen. Ammattikunnasta riippuen vuotuisjuhlia oli 1-3 kertaa vuodessa, eikä kovin usein ollut mahdollista liittyä ammattikuntaan eli nousta mestariksi, sillä moni ammattikunta säätelivät ammatinharjoittajien määrää kaupungissa. Ero arjen ja juhlan välillä oli selkeä, ja juhlan aikana oli sallittua mennä vähän yli. Muttei kuitenkaan liian yli, mistä kertovat tappelua, oluen läikyttämistä, astioiden rikkomista ja oksentamista koskevat säännöt. Jos nämä olisivat olleet normaalia, hyväksyttävää käytöstä, ei niitä olisi tarvinnut kirjata ylös eikä ainakaan niistä sakottaa.

Ammattikuntien säännöt tarjoavat pienen vilkaisun siihen, millaista pitokulttuuri porvarien piirissä keskiaikana oli. Se, että samantyyppisiä sääntöjä on säilynyt muistakin hansakaupungeista, kertoo tapojen levinneisyydestä ja siitä, että ainakin osa säännöistä on varmasti pätenyt myös Suomen puolella ja erityisesti suurimmassa kaupungissa Turussa. Kuitenkin, kun turkulaisten ammattikuntien tai kiltojen sääntöjä ei ole säilynyt, ei väitteen paikkaansa pitävyyttä voi tarkistaa. Tärkeää on kuitenkin se, ettei pidoissa saanut käyttäytyä miten tahansa. Hyvää käytöstä ja itsehillintää odotettiin myös humaltuneilta juhlijoilta. Juhlat olivat hyvin tärkeä osa sekä kiltojen että ammattikuntien toimintaa, ja toimivat ryhmähengen vahvistajina.

Juoppouden juurilla?

Ilkka Mäntylä on nimennyt tutkimuksensa vapaudenajan (1719–1772) viinanpoltosta vihjailevasti *Suomalaisen juoppouden juuret*. Tutkimus on laaja ja informatiivinen, mutta Mäntylän suhtautuminen suomalaiseen alkoholinkäyttöön näkyy otsikon lisäksi paikoittain tekstissäkin. Hänen mukaansa ”vapaudenajan ihmiset olivat tuntuvasti juopompia kuin nykysuomalaiset”. Tutkimuksensa hän päättää näin: ”Pysyvään ratkaisuun ei [alkoholipolitiikassa] päästy, mutta juuri siksi, että kysymyksessä on ensimmäinen kausi, jolloin alkoholioloja voidaan mitata, on vapaudenajan alkoholihistoria tärkeää. Sinne asti ja kauemmas ulottuvat suomalaisen juoppouden juuret.”²⁴²

Alkoholihistoria on jo pitkään lähtenyt olettamuksesta, että kansan juoppouden kontrollointi on todiste kansan juoppoudesta. Ei olla haluttu nähdä, että myös kansa itse kontrolloi omaa alkoholinkäyttöään. Suomalaisen juoppouden juuria kannattaa etsiä ennemmin niitä etsivien ihmisten mielistä kuin historiasta. Juuret tuskin ulottuvat pidemmälle kuin 1800-luvun raittiusaatteeseen. Ainakaan 1500-luvulla kansan juomista ei kontrolloitu kuin taloudellisista syistä, eikä ole syytä olettaa, että näiden takana olisi kätkeytyjä moraalisia tavoitteita.

1500-luvun Suomessa alkoholinkäyttöä ei kruunun taholta nähty ongelmana. Alkoholipitoiset juomat olivat luonnollinen osa päivittäistä ravintoa, ja päivittäinen alkoholinkulutus osattiin erottaa juhlaikäytöstä. Alkoholijuomien tuontia ei säädelty sen enempää kuin muitakaan tuontitavaroita, paitsi vähittäismyyntiin menevistä juomista tuli vuosisadan lopulla maksaa aksiisia. Toisinaan kuningas ilmaisi paheksuntansa kansalaistensa tekemiä syntejä kohtaan, mutta vastaavanlaista huolta kuin 1800-luvun valtionhallinnossa eivät Vaasa-kuninkaat alamaisiaan kohtaan tunteneet.

Juomien kotitarvevalmistusta ei säädelty millään tavoilla. Kuningas kehotti, toisinaan myös käski, alamaisiaan siirtymään humalanviljelyyn ostohumalan sijasta, mutta tällä toiveella ei kovin suurta vaikutusta ollut. Kukin kotitalous sai panna olutta omien tarpeidensa ja varallisuutensa mukaan. Linnojen ja kartanoiden oluenvalmistusta oli säädelty, mutta se johtui siitä, että niissä pantu olut oli osa henkilökunnan palkanmaksua ja näin ollen sen laatu tuli olla samanlaista jokaisessa kruunun palveluspaikassa. Verrattuna nykyaikaan, jolloin alkoholipoliittiset linjaukset perustellaan usein

²⁴² Mäntylä 1985, 197, 200.

kansanterveydellisillä tai moraalisilla syillä, 1500-luvulla oltiin avoimia sen suhteen, että rajoitusten ja suositusten taustalla on talouspolitiikka.

Käyttämäni lähdeaineiston perusteella on ollut mahdollista tarkastella lähinnä alkoholin taloudellisia merkityksiä. Uskon kuitenkin, että aikalaisten mielestä sosiaaliset merkitykset ovat olleet paljon tärkeämpiä. Olut on yhdistetty enemmän osaksi pitokulttuuria, sillä vaikka sitä nautittiin päivittäin, kutsuttiin ristiäisiä lapsenoluiksi ja hautajaisia peijaisolueksi. Oluen avulla piirrettiin raja arjen ja juhlan sekä eri yhteiskuntaluokkien välille. Linna- ja kartanotalouksissa tämä käy todella selvästi ilmi: eri juomatyyppit nimettiin sosiaalisen ryhmän perusteella. Herroille tarjottiin parempaa herrainolutta, asemiehille soininolutta ja palveluskunnalle renginolutta. Tässä työssä en ole käsitellyt olueen liitettyjä maagisia merkityksiä, mutta sitä ei syyttä sanota suomalaisten tärkeimmäksi alkoholijuomaksi. Olutta oli aina tarjolla, ja sitä joivat kaikki.

Tuontijuomat jäivät pienen piirin iloksi valtaisan oluenkulutuksen rinnalla. Suomeen tuotiin 1500-luvulla viiniä, simaa ja ulkomaisia oluita, jonkin verran myös paloviinaa. Suurin osa Turkuun tuoduista juomista myytiin vuosisadan lopulla joko raatihuoneen kellarissa tai yksityisissä kapakoissa kannuittain eteenpäin. Viini oli simaa ja olutta kalliimpaa, ja sitä joivat luultavasti vain korkea-arvoisimmat. Tuontijuomilla voitiin osoittaa omaa asemaa ja varallisuutta, mutta tietoja siitä, ketkä juomia joivat, missä ja keiden seurassa, ei juuri ole. On täysin mahdollista, että vaikka käsityöläisellä olisi ollut satunnaisesti varaa ostaa viinikannu raatihuoneen kellarilla, hän ei olisi sitä tehnyt, sillä viininjuonti nähtiin vain yläluokan etuoikeutena. Aineistoni pohjalta on ollut mahdollista tarkastella vain juomien hintoja ja tuonnin volyymia, ei eri juomiin liitettyjä sosiaalisia merkityksiä ja sitä tapaa, millä ne juojansa asemaa rakensivat.

Suomalaisen, väkevää viinaa edeltäneen alkoholikulttuurin tutkiminen on kuin palapeliä. Olen löytänyt palan sieltä, toisen täältä, mutta kaikkia paloja on mahdotonta löytää. Olen asetellut löytämiäni paloja yhteen, vaikken ole aivan varma, kuuluvatko kaikki edes tähän kuvaan. Puuttuvien palojen kohdat täytän omilla tulkinnoillani, muista kuvista saaduilla malleilla tai joudun jättämään tyhjiksi. Ehjää palapelistä ei saa, mutta sen pohjalta voi muodostaa edes jonkinlaisen käsityksen siitä, mihin kaikkeen alkoholi 1500-luvun Suomessa liittyi. Mahdollisuuksia puuttuvien palojen etsimiseen onneksi on. Alkoholikulttuuri kirkon piirissä varmasti täydentäisi kuvaa, olihan viini ja sen tuonti tärkeä osa kirkon toimintaa ja ehtoollisen järjestämistä. Papisto ja kirkolliset auktoriteetit varmasti tuomitsivat liiallisen alkoholinkäytön, mutta missä liiallisuuden raja menee, on jo vaikeampi kysymys. Käyttämäni aineiston pohjalta olisi tarkemmalla analyysillä myös

mahdollista tutkia sitä, miten ikä ja sukupuoli vaikuttivat kiellettyyn ja sallittuun alkoholinkäyttöön. Tutkimalla tarkemmin sitä, ketkä toivat alkoholijuomia Turkuun, olisi mahdollista selvittää, keskittyikö tuonti tietyille henkilöille, olisiko joku heistä pitänyt kapakkaa, ja millaisia juomia eri henkilöt toivat.

Olen monesti toistanut näkemyksen, jonka mukaan väkevän viinan tulo muutti alkoholikulttuuria. Oman tutkimusajankohtani puitteissa näin ei vielä käy, vaan viinan yleistymisen antaa vielä odottaa itseään, eikä alkoholikulttuurissa voida havaita suuria muutoksia. Yksittäisiä mainintoja paloviinasta toki löytyy, mutta yleistä viinankäyttöä ei ollut vielä vuosisadan lopullakaan. Minulla on aavistus siitä, että paloviinan yleistymisen jälkeen syntynyt tarve rajoittaa kansan juopottelua ei välttämättä suoraan kerro muuttuneista juomatavoista. Saattaa olla, että juomakulttuuri muuttuu vasta kauan paloviinan yleistymisen jälkeen, ja talonpoikien kotipolttoa hillitsevillä asetuksilla on muitakin merkityksiä kuin sen estäminen, että juoppo maalainen juo siemenviljansa. Tämä vaatisi kuitenkin tarkempaa analyysia siitä, missä kohtaa viinanjuonti ja sen polttaminen yleistyy, ja missä kohtaa valtiovalta tästä toiminnasta kiinnostuu.

Olen pyrkinyt näkemään alkoholikulttuurin positiivisessa valossa ja selittämään alkoholinkäyttöä muillakin kuin alkukantaisilla haluilla ja keskiaikaisen ihmisen loputtomalla janolla. Onko tämä kuitenkaan se oikeampi lähestymistapa kuin raattiusliikkeen? En ole varma, näenkö tietoisesti hyviä syitä alkoholinkäytölle ja ummistan silmäni alkoholin aiheuttamilta haitoilta. Toisaalta aiemmassa tutkimuksessa niitä haittoja on jo esitelty tarpeeksi, ja on kenties aika esitellä myös kolikon toinen puoli.

Mielestäni kysymys siitä, onko alkoholi hyvä vai huono asia, ei ole kovin hedelmällinen. Alkoholi on jollain tavalla tärkeä osa ihmisyyttä, sillä alkoholijuomia esiintyy lähes kaikissa kulttuureissa. Se, missä määrin sitä käytetään, ketkä sitä käyttävät ja mitä merkityksiä sille annetaan, ovat jo paljon tärkeämpiä kysymyksiä. Alkoholikulttuuria ei voi tarkastella muusta kulttuurista irrallaan, vaan päinvastoin sen tarkastelu voi valaista kulttuurin muita ilmiöitä.

Koska 1500-luvun Suomessa alkoholijuomat olivat osa niin arkea kuin juhlaa, kaupankäyntiä ja verotusta, ylhäisen ja alhaisen elämää, on perusteltua kysyä, missä määrin käsite 'alkoholikulttuuri' on anakronismi. Aikalaiset tuskin tekivät kovin suurta numeroa siitä, että nyt juodaan alkoholia, kun sen käyttö oli tiiviisti sidoksissa aikaan ja paikkaan eikä itse juomaan. Alkoholittomia juomia ei yleisesti nautittu, vaan yleisin juoma oli kotikaljan tapaista. Itse alkoholin nauttiminen ei ollut niin

tärkeää kuin se, millaista alkoholia, keiden kanssa ja milloin sitä nautittiin. Alkoholiuoma tarjoaa välineen, jonka kautta näitä tilanteita voidaan tarkastella, mutta tarkastelun keskiössä sitä ei pidemmän päälle kannata pitää. Tarkoitus on kuitenkin tutkia ihmistä, joka näitä juomia käyttää.

Lähteet ja kirjallisuus

Lyhenteet

KA = Kansallisarkisto

KKML = Kuningas Kristofferin maanlaki

MEML = Maunu Eerikinpojan maanlaki

MEKL = Maunu Eerikinpojan kaupunginlaki

SKVR = Suomen kansan vanhat runot

Arkistolähteet

KA, Voudintilit, Yleisiä asiakirjoja (tallennettu Digitaaliarkistoon <http://digi.narc.fi/>)

Turun kaupungin tullitili 1549–1549 (233)

Turun kaupungin tullitili 1556–1556 (233a)

Turun kaupungin tullitili 1556–1556 (233b)

Turun kaupungin tullitili 1559–1559 (233c)

Turun kaupungin tullitili 1576–1578 (233e)

Turun kaupungin tullitili 1581–1585 (233g)

Turun kaupungin tullitili sekä tuonti- ja vientiluettelot 1590–1591 (234)

Turun kaupungin tuonti- ja vientiluettelot 1591–1594 (234a)

Painetut lähteet

Handlingar till upplysning av Finlands Häfder utgifne af Adolf Iwar Arwidsson. Stockholm, 1846–1858. Osat 1–10.

Kultainen kirja. Nuorten hyvistä tavoista. Suomennos Heli Paalumäki ja Hannu Salmi 2005. FAROS, Turku.

Olaus Magnus Gothus. Pohjoisten kansojen historia. Suomea koskevat kuvaukset. Latinankielestä kääntänyt Kaarle Hirvonen. Esipuheen ja selitykset laatinut Kustaa Vilkkuna. 1973. Otava, Helsinki.

Magnus Erikssons landslag i nusvensk tolkning av Åke Holmbäck och Elias Wessén. Rätthistoriskt bibliotek, sjätte bandet, 1962, Lund.

Magnus Erikssons stadslag i nusvensk tolkning av Åke Holmbäck och Elias Wessén. Rätthistorisk bibliotek, sjunde bandet, 1966, Lund.

Samling utaf Kongl. Bref, Stagar och Förordningar Angående Sweriges Rikes Commerce, Politie och Oeconomie [...] af And. Anton von Stiernman. Första del. 1747, Tukholma.

Skrå-Ordningar samlade af G. E. Klemming. Samlingar utgifva af Svenska fornskrift-sällskapet 13. 1856, Tukholma.

Talonpoikain laki. Kuningas Kristofferin maanlain (1442) suomennos Caloniuksen kopion mukaisena. Toimittanut Esko Koivusalo, 2005. SKS, Helsinki.

Tutkimuskirjallisuus

Apo, Satu 2001. *Viinan voima. Näkökulmia suomalaisten kansanomaiseen alkoholiajatteluun ja -kulttuuriin.* SKS, Helsinki.

Barrows, Susanna & Room, Robin (toim.) 1991. *Drinking, Behavior and Belief in Modern History.* University of California Press, Berkeley.

Gardberg, C. J. 1979. *Säätyläis- ja kaupunkikulttuuri* teoksessa Tommila et al. (toim.) 1979, 68–96.

Grönros, Jarmo et al. (toim.) 2005. *Tiima, tiu, tynnyri. Miten ennen mitattiin.* Turun maakuntamuseon julkaisuja 9. Turun maakuntamuseo, Turku.

Helenius, Johanna 1992. *Turun linnan ruokatalous vuosina 1556–1568*. Suomen historian pro gradu -tutkielma, Turun yliopisto.

Huurre, Matti 2004. *9000 vuotta Suomen esihistoriaa*. Otava, Helsinki.

Jutikkala, Eino 1938. *Suomen postilaitoksen historia 1638–1938. I. Ruotsin vallan aika*. Posti- ja lennätinhallitus, Helsinki.

Jutikkala, Eino et al. (toim.) 1980. *Suomen taloushistoria 1. Agraarinen Suomi*. Tammi, Helsinki.

Kaartinen, Marjo 2002. *Renessanssin Eurooppa* teoksessa Lehtonen & Joutsivuo (toim.) 2002, 251–253.

Kallioinen, Mika 2000. *Kauppias, kaupunki, kruunu. Turun porvariyhteisö ja talouden organisaatio varhaiskeskiajalta 1570-luvulle*. SKS, Helsinki.

Kaukiainen, Yrjö 1980. *Suomen asuttaminen* teoksessa Jutikkala et al. (toim.) 1980, 11–146.

Kümin, Beat & Tlusty, B. Ann (toim.) *The World of the Tavern. Public Houses in Early Modern Europe*. Ashgate, Lontoo.

Kuujo, Erkki 1981. *Turun kaupungin historia 1366–1521*. Turun kaupunki, Turku.

Lares, Jenni 2008. *Talonpoikaa ei saa tarpeettomasti rasittaa. Ilmaiskyytioikeuden rajoittaminen sekä kestikievarien perustamisesta annetut lait ja asetukset ennen vuotta 1649*. Historian kandidaattitutkielma, Tampereen yliopisto.

Lehtinen, Erkki 1979. *Akateemisen kulttuurin ensiaskeleet Suomessa* teoksessa Tommila et al. (toim.) 1979, 111–159.

Lehtonen, Tuomas 2002. *Erik ja Juhana Kustaanpoika* teoksessa Lehtonen & Joutsivuo (toim.) 2002, 265–267.

Lehtonen, Tuomas & Joutsivuo, Timo (toim.) 2002. *Suomen kulttuurihistoria 1. Taivas ja maa*.

Leskelä, Ilkka 2007. *Kauppa, verkosto ja kaapparisisota. Turkulaisen kirkonmiehen Paavali Scheelin ja Danzigin porvarin Hans Chonnertin kauppayhteydet 1509–1516*. Historian pro gradu -tutkielma, Helsingin yliopisto.

Lindberg, Folke 1964. *Hantverk och skråväsen under medeltid och äldre vasatid*. Studentföreningen Verdandi, Uppsala.

Malminen, Erkki 1980. *Väkijuomat Kustaa Vaasan ajan Suomessa 1523–1560*. Historian laudaturtyö, Helsingin yliopisto.

Matikainen, Olli 2002. *Verenperijät. Väkiältä ja yhteisön murros itäisessä Suomessa 1500–1600-luvuilla*. SKS, Helsinki.

Myrdal, Janken & Göran Bäärnhielm 1994. *Kvinnor, barn & fester i medeltida mirakelberättelser med en katalog över svenska mirakelberättelser och en nyöversättning av Brynolfsmiraklerna. Skrifter från Skaraborgs Länsmuseum nr 19*. Skaraborgs Länsmuseum, Skara.

Mänd, Anu 2005. *Urban Carnival. Festive Culture in the Hanseatic Cities of the Eastern Baltic, 1350–1550*. Brepols Publishers, Turnhout.

Mäntylä, Ilkka 1985. *Suomalaisen juoppouden juuret. Viinanpoltto vapaudenaikana*. SKS, Helsinki.

Mäntylä, Ilkka 1998. *Viinissä totuus. Viinin historia Suomessa*. Otava, Helsinki.

Nenonen, Marko 1999. *Juokse sinä humma*. Teoksessa Mauranen, Tapani (toim.) *Tuhat vuotta tietä, kaksisataa vuotta tielaitosta. 1. Maata, jäätä, kulkijoita. Tiet, liikenne ja yhteiskunta ennen vuotta 1860*. Edita, Helsinki, 144–367.

Nikula, Oscar ja Sigrid 1987. *Turun kaupungin historia 1521–1600*. Turun kaupunki, Turku.

Oja, Aulis 1966. 'Simanteko-ohjeet 1500-luvulta'. *Kotiseutu* 1966 s. 100.

Ojala, Maija 2012b. 'Tuntematon käsityöläinen. Keskiajan käsityöläiset lähteissä ja tutkimuksessa'. *Genos* 2/2012 s. 41–49.

Ojala, Maija 2012a. 'Widows' Opportunities to Continue Craft Trade in Northern Baltic Cities during the 15th and 16th Centuries' teoksessa *Law and Marriage in Medieval and Early Modern Times. Proceedings of the Eighth Carlsberg Academy Conference on Medieval Legal History 2011*. DJØF Publishing, Kööpenhamina, 191–211.

Paasikivi, J. K. 1901. *Kyydinpito ja kestikievarilaitos Suomen lain mukaan*. Akateeminen kirjakauppa (jakaja), Helsinki.

Parhi-Riikola, Päivi 2003. 'Suomalainen viinapää' *Tiede* 6/2003. Julkaistu sähköisenä http://www.tiede.fi/artikkeli/432/suomalainen_viinapaa, luettu 20.3.2013.

Pihkala, Erkki 2001. *Suomalaiset maailmantaloudessa keskiajalta EU-Suomeen*. SKS, Helsinki.

Piippo, Mikko 2002. *Kiltalaitos keskiajan Suomessa* teoksessa Lehtonen & Joutsivuo (toim.) 2002, 202–203.

Pirinen, Kauko 1979. *1500-luvun aatevirtausten tulo Suomeen* teoksessa Tommila et al. (toim.) 1979, 49–58.

Räsänen, Matti 1977. *Ohrasta olutta, rukiista ryypättävää. Mietojen kansanomaisten viljajuumien valmistus Suomessa*. Jyväskylän yliopisto, etnologian laitos, tutkimuksia 6. Jyväskylän yliopisto, Jyväskylä.

Salmi, Hannu 2005. 'Erasmus Rotterdamilainen ja hyvien tapojen historia' teoksessa *Kultainen kirja. Nuorten hyvistä tavoista*.

Salonen, Kirsi 2009. *Synti ja sovitus, rikos ja rangaistus. Suomalaisten rikkomuksista keskiajalla*. SKS, Helsinki.

Scholliers, Peter 2001. 'Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present' teoksessa Scholliers, Peter (toim.). *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Berg, Oxford, 3–22.

Schivelbusch, Wolfgang 1982. *Paradiset, smaken och förnuftet. Njutningsmedlens historia*. ALBA, Tukholma.

Seppälä, Suvianna 2009. *Viljana, nahkoina, kapakalana. Talonpoikien maksamat kruununverot Suomessa vuosina 1539–1609*. SKS, Helsinki.

Standage, Tom 2006. *Kuusi lasillista historiaa*. Edita, Helsinki.

Stewart, Alison 2002. 'Taverns in Nuremberg Prints at the time of the German reformation' teoksessa Kumin 2002, 95–115.

Sulkunen, Irma 1986. *Raittius kansalaisuskontona. Raittiusliike ja järjestäytyminen 1870-luvulta suurlakon jälkeisiin vuosiin*. Suomen historiallinen seura, Helsinki.

Talve, Ilmar 1990. *Suomen kansankulttuuri*. SKS, Helsinki.

Thurst, B. Ann 2001. *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany*. The University Press of Virginia, Charlottesville.

Tommila, Päiviö et al. (toim.) 1979 *Suomen kulttuurihistoria 1. Ruotsin vallan aika*. WSOY, Porvoo.

Unger, Richard W. 2004. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. University of Pennsylvania Press, Philadelphia.

Viertola, Juhani 1974. *Suomen teiden historia I. Pakanuudenajalta Suomen itsenäistymiseen*. Tie- ja vesirakennushallitus, Helsinki.

Vilkuna, Anna-Maria 1998. *Kruunun taloudenpito Hämeen linnassa 1500-luvun puolivälissä*. Suomen historiallinen seura, Helsinki.

Virrankoski, Pentti 1975. *Suomen taloushistoria kaskikaudesta atomiaikaan*. Otava, Helsinki.

Wubs-Mrozewicz, Justyna 2005. 'Hopped beer as an innovation. The Bergen Beer Market around 1200–1600 in the European context.' Teoksessa Brand, Hanno (toim.) *Trade, Diplomacy and Cultural Exchange. Continuity and Change in the North Sea Area and the Baltic c. 1350–1750*. Verloren, Hilversum, 152–168.

Liitteet

Liite 1. Mittoja ja painoja 1500-luvun Suomessa

Liite 2. Vähittäismyyntiin tarkoitetuista juomista säädetty aksiisi 1557–1591

Liite 3. Turussa juomittain maksetut aksiisit markkoina 1577–1591

Liite 4. Turussa tullatut alkoholijuomat 1549–1594

Liite 1. Mittoja ja painoja 1500-luvun Suomessa

Rahat:

1 markka = 8 äyriä = 24 äyrityistä = 192 penninkiä

1 taalari = 4 mk

Painomitat:

Kippunta (skeppund) = 20 leiviskää = 170 kg

Leiviskä (lispund) = 20 naulaa = 8,5 kg

Naula = 425 g

Vetomitat:

Piippu = 2 härkää = 180 kannua = 450 l

Härkä = 1½ aamia = 90 kannua = 225 l

Aami = 60 kannua = 150 l

Vati = 60 kannua = 150 l = 1,25 tynnyriä

Tynnyri = 48 kannua = 120 l = 0,8 vatia

Kahdeksikko = 1/8 tynnyri = 6 kannua = 15 l

Kannu = n. 2,5 l

Lähteet: Manninen 1980, liite 2; Grönros et al. (toim.) 2005.

Liite 2. Vähittäismyyntiin tarkoitetuista juomista säädetty aksii 1557–1591

	1557	1572 (A)	1575	1577 (B)	1580	1581	1589 (A)	1591
OLUT								
Olut, tynnyri	2 äyriä							
* saksalainen		2 mk	2 mk	1½ mk	2 mk			
* ruotsalainen		1 mk	½ mk	1 mk	½ mk	1 mk		
Mumma, vati	2 mk			1½ mk		4 mk	3 mk	
* tynnyri								2 mk
* Brunswick, vati							6 mk	6 mk
Preussilainen, vati	2 mk	6 mk	4 mk		4 mk	4 mk	6 mk	6 mk
* preussilainen, tynnyri				2¼ mk				
* puolipreussilainen, vati								4 mk
Lyypekin olut, vati						2 mk	4 mk	3 mk
* tynnyri								2 mk
Rostockin olut, vati						1½ mk	3 mk	
* tynnyri								2 mk
Hampurin olut, vati						2 mk	4 mk	
* tynnyri								2 mk
Stettinin olut, vati							3 mk	
* tynnyri								2 mk
Wismar, Sund, Gripswald, Kolberg ja Büers, tynnyri							2 mk	1 mk
SIMA								
Sima, tynnyri	1 mk	4 mk						
* saksalainen			3 mk	1 3/4 mk	3 mk			
* liettualainen				2 mk		3 mk	4 mk	6 mk
* ruotsalainen			1½ mk		1½ mk			
* suomalainen				2½ mk		4 mk	4 mk	6 mk
* Lyypekki						3 mk	3 mk	6 mk
* Rostock ja Sund						3 mk	3 mk	4 mk
* Riika							4 mk	6 mk
* Stettin, Chur, Danzig								4 mk
KIRSIKKAJUOMA								
Kirsikkajuoma, tynnyri		4 mk					3 mk	4 mk
* saksalainen			3 mk		3 mk			
* ruotsalainen			1½ mk		1½ mk			

VIINI								
Viini (yl.), aami	2½ mk	8 mk	6 mk	10%	6 mk			
Malmersi, aami						8 mk	8 mk	12 mk
Alekant, aami						8 mk	8 mk	12 mk
Reininvini, aami						6 mk	6 mk	8 mk
Ranskalainen, aami						4 mk	4 mk	
* härkä (oxehoff)								8 mk
Bastardi, piippu	6 mk							
* aami						8 mk	8 mk	12 mk
Espanjalainen, aami							4 mk	8 mk
Muskatell, aami								12 mk
Paloviina, aami tai härkä (oxehoff)								10 mk

(A) alkup. annettu taalereinä, tähän muutettu 1 taaleri = 4 mk

(B) alkup. annettu äyreinä, tähän muutettu 1 mk = 8 äyriä

Lähteet: Kaikki Stiernman.

Mandat om Accijsens rätta årläggande af alle fremmende drycker, ther öfwer Borgmestere och Rådih i Städerna skola inseende hafwe såsom och tilsee att icke de på det dyreste sälias etc. (20.9.1572)

Öpet bref om Accisen, som i alle Siöstäder effter thenne dagh skall utgöres aff allehande slags dryck, thet som utmängies med kannetals (9.5.1575)

Thesse efterskrefne Punchter och Articular skall Wolmar Wijkman beställe om Tullen efter then fullmacht som honom gifwen är som här effter följer: försti ett Mandat om samme Tull (12.1.1577)

Placat om Accijfers riktige årleggande af allehande slags drycker i städerna och ett wist köp som på bem:te drycker sättias skall (7.5.1580)

Ordning hwar efter Accis aff alla handa främmande drycker gifwas skall (20.5. 1581)

Efter denne Ordning will Kongl. Maj:t till Sverige etc. vår allernådigeste Herre och Konung, att alle så wäl lulendske som utländske, the ther någre fremmende drycker införe / och icke äre Accijs frij, skole utgöre Accijsen, och icke the som något köpe af them (27.6.1589)

Udi lijke måtto, skal och efter thenne Ordning, uthgöres Accijs / aff alle fremmende drycker såsom inländske så wäl som uthländske, införe hijt in i Rijket, men the som wele före sådanne drycker, till högbe:te Kong: Majestz: krigzlägher, skole niuthe then frijheet på Accisen, som udi H: Kong: Majestz: öpne breff förmelles (1.4.1591)

Liite 3. Turussa juomittain maksetut aksiiisit markkoina 1577–1591

	1577-78	1581-85	1590	1591
OLUT				
Mumma, vati				
Preussilainen, tynnyri				
Lyypekin olut, vati			4	
SIMA				
Sima, tynnyri	1,75			
* Lyypekki		3	3	6
VIINI				
Viini (yl.), aami	4			8
Reininviiini, aami		6	6	8
Ranskalainen, aami		4	4, 6	8
* härkä		4	4, 6	8
Maalaisviini, aami			6	
Espanjalainen, aami		4	8	

Lähteet: KA

Turun kaupungin tullitili 1576–1578(233e)

Turun kaupungin tullitili 1581–1585 (233g)

Turun kaupungin tullitili sekä tuonti- ja vientiluettelot 1590–1591 (234)

Liite 4. Turussa tullatut alkoholijuomat 1549–1594

		1549	1556	1559	1577	1578	1584	1585	1590	1591	1592	1593	1594*
VIINIT, aami													
Reininviini													
	Danzigista	14	34	32			2,5	5	3	5	3,5	4	1
	Tallinnasta	6,5	6	1									
	Lyypekistä			5			8,5	14	23,5	25	28,25	26	21
	Amsterdamista						16	10					
	Kööpenhaminasta						19				13		
	Riikasta									22			
	YHT	20,5	40	38			46	29	26,5	52	44,75	30	22
Ranskalainen													
	Danzigista						21	28,5	6,5	47,5	15,25	15,5	7,5
	Tallinnasta												
	Lyypekistä						11,25	5,5	3	26,5	7,5	17,75	19,5
	Kööpenhaminasta						9						
	Amsterdamista							23					
	Hollannista						12						
	Hornista												7
	tuntematon						41						
	YHT						94,25	57	9,5	74	22,75	33,25	34
Bastard													
	Tallinnasta		0,5	0,5									
Poitoulainen													
	Tallinnasta			4,5									
Maalaisviini													
	Lyypekistä						3		3		3		
	Danzigista								4				
Espanjalainen													
	Amsterdamista							3					
	Lyypekistä								8	3			
Muu viini													
	Lyypekistä					4							
	Danzigista								2	5,5			
	tuntematon				6	21							
SIMA, tynnyri													
	Danzigista		1		2								
	Tallinnasta												
	Lyypekistä					4	40	23	47	66	33	25,5	7
	Riikasta	23	9										
	Kööpenhaminasta						6				10		
	tuntematon				16	12							
	YHT	23	10		18	16	46	23	47	66	43	25,5	7
KIRSIKKAJUOMA, tynnyri													
	Stralsundista		1										

		1549	1556	1559	1577	1578	1584	1585	1590	1591	1592	1593	1594*
OLUT, vati													
Preussilainen													
	Danzigista	3	27,8	4,4									
	Stralsundista		0,4										
	tuntematon		1,6										
	YHT	3	29,8	4,4									
Mumma													
	Lyypekistä		4										
Hampurilainen													
	Lyypekistä												1
Muu olut													
	Stralsundista		12,8						30				
	Wismarista											8	
	Danzigista											1	1
	Lyypekistä								22		11,6	11	21,2
	YHT		12,8						52		11,6	20	12,2
PALOVIIINA, kahdeksikko													
	Danzigista		39	4			1				16		2
	Tallinnasta												
	Lyypekistä			1							5		2
	Riikasta												
	Stralsundista		3										
	tuntematon		12										
	YHT		54	5			1				21		4

*tilikirja päättyy jo 24.6.

Lähteet: KA

Turun kaupungin tullitili 1549–1549 (233)

Turun kaupungin tullitili 1556–1556 (233a)

Turun kaupungin tullitili 1556–1556 (233b)

Turun kaupungin tullitili 1559–1559 (233c)

Turun kaupungin tullitili 1576–1578 (233e)

Turun kaupungin tullitili 1581–1585 (233g)

Turun kaupungin tullitili sekä tuonti- ja vientiluettelot 1590–1591 (234)

Turun kaupungin tuonti- ja vientiluettelot 1591–1594 (234a)